

# 和歌山県内の3城下町における 和菓子文化の研究

～ 地域文化としての和菓子文化の再評価とまちづくり～

鈴木 裕 範

和歌山大学経済研究所

2010年



「西浜御殿好み 和歌浦」(総本家駿河屋)

## はじめに

わずか3色、4色を使い、職人の手でつくり出される美しい世界。花鳥風月の意匠は、具象あるいは抽象によって表現され、菓銘には本歌の物語が潜ませてある。和菓子は魅力的であり、「甘さ」はいつの時代も誘惑的である。もし、この国が現在にいたる和菓子という文化をもち得ていなかったならば、食文化の風景は埋めようのない空白を生んでいたにちがいない。

和菓子の代表は、京菓子を源流とする上生菓子である。繊細で味わい深い日本の四季を菓みに写し取り、甘さだけではなく色や意匠、五感で味わう。菓子は、宮廷の雅や茶道の侘び・寂びの美意識の影響を受けつつ、日本ならではの位置を創りだした。京都の伝統文化と江戸文化、江戸は京都の影響を受けつつも、京都とはちがう粋や遊びを菓みに表現してきた。

和菓子は、日本人の暮らしのなかから生まれたものも多い。祭りや年中行事が生んだ菓子がある。町場や街道、峠で発生した菓子もある、「名物」の饅頭や「元祖」餅菓子である。菓子たちは、都市や地方でそれぞれの地域の自然風土や歴史を背景に生まれ、育まれてきた。母や祖母が生活のなかで作った家族のための菓子もある。和菓子は日本人の文化であり、地域文化なのである。和菓子を論じる視点は、それだけいくつもあるということになる。

本稿は、江戸時代の城下町である和歌山・田辺・新宮3市についての和菓子文化の特色

を把握し、それらを生んだ地域の歴史や風土について考察する。そのうえで、和菓子文化を地域文化と位置づけ、まちづくりに活かす道すじを提示することにある。

本文の構成は、第1章では、日本における菓子の歴史を概観しつつ、その歴史の中の和歌山にまつわる記述や伝承を取りあげた。第2章では、江戸時代における和歌山の和菓子文化事情を、和歌山城下に生きた商家の女性の日記から考察する。第3章は、総本家駿河屋に関する研究をまとめた。御用菓子商としての紀州徳川家とのかかわりについて岡本家18代当主へのインタビューもふくめて論述した。和歌山市における和菓子文化が、駿河屋の影響を受けてきたことを検証し、和菓子文化の系譜を考えてみた。第4章は、3市の和菓子文化の現状と特色について聞き取り調査をふまえて論述し、第5章では3市における和菓子文化にたいする市民の評価を、市民、茶道関係者、女性を中心とする消費者200人近くを対象にして行なったアンケートにもとづき分析している。第6章では近畿、北陸地方の城下町における和菓子文化の現状について考察し、城下町における和菓子文化の諸相―特性、伝統、地域性を明らかにし、和歌山県の和菓子文化の特色に位置付けた。

和菓子とその文化が、根づき、息づくまちが全国にはある。京都、金沢、松江…。和菓子文化が連綿として、地域に生き、地域の文化をより豊かなものにしている。和歌山県においても和菓子文化を地域文化として位置づけ、まちづくりや観光の振興に活かす方策等が検討されてよい。和菓子文化の復権は、地域から生まれる。終章は、そうした意図から「和菓子文化とまちづくり」の提言をしている。

# 目 次

第1章	和菓子の歴史と和歌山	1
1.	日本の菓子の歴史概観	1
2.	菓子の歴史のなかの和歌山	2
第2章	江戸時代における和歌山の菓子文化	4
1.	沼野峯『日知録』から読み解く江戸和歌山の和菓子文化	4
2.	『日知録』から読む紀州の和菓子と茶の湯文化	7
第3章	約500年続く和菓子の老舗 総本家駿河屋	8
1.	「本煉羊羹」と総本家駿河屋	8
2.	『紀伊国名所図会』が描く駿河屋	10
3.	紀州藩主徳川治宝と御用菓子屋 駿河屋	10
4.	聞き書き 総本家駿河屋岡本家18代当主 岡本文之助氏	11
第4章	城下町紀州・和菓子文化の現在	13
1.	五十五万五千石の城下町・和歌山市の和菓子文化	13
2.	老舗が目立つ 田辺市の和菓子文化	16
3.	茶人川上不白のふるさと新宮市と和菓子文化	18
4.	城下町における和菓子文化と市民意識～アンケート調査から～	21
第5章	城下町と和菓子文化	35
1.	世界遺産の城の町・姫路市	35
2.	不昧公好みの町・松江市と和菓子文化	37
3.	「北陸の小京都」大野市・湧水が育む和菓子文化	38
第6章	地域文化としての和菓子文化	39
1.	和菓子業界をとりまく環境	39
2.	地域文化としての和菓子の再評価とまちづくり	40
おわりに		43

## 第1章 和菓子の歴史と和歌山

### 1. 日本の菓子の歴史概観

木や草の実、果物が、古代には菓子であった。人は、桃や栗、梨、杏、ざくろなどに「甘さ」を求めた。果実の果に「くさ冠」がついた菓子の字が語るのは、菓子の出自である。果物を「水菓子」というのも、同じことに由来している。慶長8年（1603）、400年ほど前に大名茶人古田織部が開いた茶会の「茶くわし」は、「栗の粉餅、たたき牛蒡が4回、そのほかはひらたけ、むきくり、なし」が主であった。日本の和菓子は、まだ登場していなかったことになる。

日本の菓子文化に最初に影響を与えたのは、奈良時代から平安時代にかけて中国から伝わった唐菓子（唐果物・からくだもの）である。「小麦粉や米の粉を生地として、様々な形に作り、油で揚げたもの」で、京都市東山区にある亀屋清永の供餞菓子「清浄歓喜団」に現在もそのすがたを見ることができる。それらは、遣隋使や遣唐使、さらに仏教を学ぶために中国に渡った留学僧や鑑真をはじめとする渡来僧たちによってもたらされた。

鎌倉から室町時代になると、栄西らによって中国の喫茶の風習が伝わる。茶を楽しむ文化とともに、伝来したのが点心である。点心とは羊羹、饅頭、饅頭、麺などである。室町八代将軍足利義政の時代は、東山文化と呼ばれ、中世日本の芸術・文化が花開いた時期である。足利将軍家が収集・所蔵した絵画や茶道具は東山御物と称され、茶道における「大名物」はそれらが主となっている。東山山麓の銀閣寺では茶道が行なわれ、「茶の湯発祥の寺」の名でもしられ、「茶道の開山」に位置づけられる村田珠光が、義政の茶道師範を務め、茶礼の法式を制定した。その後、武野紹鷗らによって茶道は発展し、千利休（宗易）に至って日本の侘び茶が完成する。茶道の黎明期ともいえる時代において、菓子は点心であった、とみられる。

16世紀の日本は、室町幕府が崩壊し戦争に明け暮れる時代である。織田信長と豊臣秀吉が登場し、安土桃山時代は茶道がさらに広まる。そのころ、欧州はポルトガルやオランダが大航海時代にあり、イエズス会の宣教師らによって西洋文化が日本に紹介される。そのひとつが、南蛮菓子であった。南蛮菓子は金平糖や有平糖（これはポルトガル語のアルヘイロが語源）という砂糖菓子で、長崎から唐津などを経て小倉へと伝わっていくことになる。その道は、今日長崎市などにおいて「シュガーロード」の名で呼ばれる。布教活動のために日本を訪れた宣教師ルイス・フロイスが、謁見を許されて、織田信長に贈ったのがフラスコ入りの金平糖であった。信長がそのとき異国の美しくも甘い菓子に感激したというのは、よくしられたエピソードである。

徳川幕府による江戸時代は、日本の菓子文化が発展し、今日の菓子文化の原型はこの時代に確立されたと考えられている。白砂糖の国内生産体制の実現は、従来の菓子の概念を大きく変えたはずである。「甘くなければ、菓子ではない」。寒天の製造・利用がまた、羊羹をはじめ菓子の世界に革命をもたらす。数多くの発明が行なわれ、開発は菓子の種類を

豊かにしていった。京都と江戸の交流もある。2010年1月13日東京・弥生町にある江戸千家宗家元初釜で鶴屋八幡調製の「きんとん」を食べる機会を得たが、「そぼろ状のきんとんも江戸時代後期には、製造販売」されていた。庶民にとっては、砂糖はそれよりも永く高価で、贅沢な甘味料ではあったが、砂糖の増産、流通量の増加は確実に菓子の幅を広げ、豊かな菓子文化を作りだして行くのである。唐菓子や点心、南蛮菓子といった中国、欧州の文化のキャッチアップの時代から、それらを取り入れつつも独自の菓子文化を創造していったのが、江戸という時代とみることができる。

今日の日本の菓子文化の土台の多くは、江戸時代にあるとみられている。しかし、京都では宮中、貴族の雅な文化と結びつき、茶の湯が菓子文化の発展を促す。日本人の自然観、「見立て」や「粋」の美意識が、「京菓子」という多彩で抒情豊かな、独自の文化を創りあげた。

ところで、和菓子の発展過程には、もうひとつの流れがある。稲作文化のもとでコメや小麦粉などを用いた菓子が作られる。餅や団子である。それらは、餅屋や団子屋、茶店などを舞台に庶民に広まり、全国各地で地域性のある菓子文化が生まれることになる。町なかの菓子屋が作る菓子があり、農村の家庭などで作られる庶民の暮らしからできた菓子もある。それらをふくめて、和菓子と呼ばれる。

しかし、和菓子という名の菓子が登場するのは、西欧文化が輸入される明治時代以降、洋菓子との区別によってである。とはいえ、和菓子が広く大衆の口にのぼるようになるのは、太平洋戦争の敗戦後の1950年代以後のことである。「和菓子」の名前は、昭和も後半からの半世紀ほどの歴史に過ぎない。

## 2. 菓子の歴史のなかの和歌山

海南市下津町にある橋本神社で、毎年4月に菓子祭りがおこなわれる。祀られる神は田道間守で、人から神になり菓祖と崇められるようになった。菓子祭りの季節は、全国から菓子業者が参列する。田道間守命が菓子の神として信仰を集めるのは、『日本書紀』の次のような主旨の記述による。

垂仁90年。田道間守は第11代垂仁天皇の命を受けて常世国にあるという不老不死の果物・非時香菓（ときじくのかぐのこのみ）を求めて朝鮮半島に渡る。そして、10年の年月を要して探しまわり、ようやく手に入れて母国の土を踏んだとき、天皇はすでになくなっていて。この忠臣は、号泣して果てる。そのとき、持ち帰ったのが橘の実で、これが菓子の始まりとされる。そして、伝説によれば橘の苗が、日本で最初に植えられた場所が和歌山県の下津町橋本であった。

日本の菓子の歴史の節目に、あるいは新たな歴史が幕を開けると、「紀伊」「紀州」が、あるいはゆかりの人たちが顔を出す。平安時代の「延喜式」の「貢納帳」に見られる紀伊から朝廷への貢物は、「甘葛煎」（あまかずらせん）という甘味料である。甘葛煎は甘葛という蔦を煎じて樹液から甘味をとり作る、古代における甘味採取の標準的な方法のひ

とつである。紀伊国からの貢納物が、そのことを教えている。

しかしながら、甘葛煎はいつしか名前も製法も忘れられていく、砂糖をはじめ甘味料がほかにつくられ、あるいは確保できるようになったからである。江戸時代に、当時「幻」となっていた甘葛煎。その原材料が蔦であることが、畔田翠山伴存によって明らかにされる。翠山は江戸時代後期に紀州藩士の子として和歌山城下に生まれ、紀州藩の博物学者として活躍した人物で、生涯を生物、植物の採集に生き、『古名録』や『熊野物産初志』などを著した。

もういちど、平安時代にもどることとする。日本に煎餅づくりを伝えたのは、空海である。大同元年（806）、唐に留学した空海は、「亀甲型煎餅」の製法を習得して帰国する。伝承によれば、空海はその煎餅の製法を、山城国の和三郎に伝授する。和三郎は早速新しい煎餅を作って嵯峨天皇に献上し、天皇はその味を褒め、和三郎は亀屋和泉と名乗り藤原姓を賜ったとされる。中国から日本に伝えられて国内に広がった煎餅は、そもそも空海が製法を伝えたことによるというのである。「弘法伝説」の一例と見方もできそうであるが、今日でも製造されている「亀の子煎餅」「亀甲型煎餅」の誕生に高野山を開く弘法大師空海と嵯峨天皇が関わっていたとする伝承は興味を引く。

日本の菓子の歴史に足跡を残す紀州の菓子物語が、もうひとつある。煉羊羹は、江戸時代に和歌山市に進出した総本家駿河屋によって最初に開発されたとする説である。煉羊羹の開発をめぐる諸説があるが、駿河屋の羊羹は「天正17年（1589）ころに発想、万治元年（1658）第6代岡本善右衛門のときに完成した」とされる。駿河屋ではまた、それ以前の5代目のときに誕生していたという説もある。これについては、後述する駿河屋研究で述べることにする。

日本の菓子文化が急速に発展したのは、江戸時代であることはすでに述べたが、これは江戸時代における「砂糖産業」の振興がある。1700年、第8代将軍についた徳川吉宗は、白砂糖の国内生産を奨励する。紀州藩主から徳川8代将軍となった吉宗の政策を実行し、本州で初めて白砂糖の生産に成功したのは紀州であった。雑賀屋によって紀州初の白砂糖は、販売される。

吉宗にまつわる伝承をもう一つ取り上げる。春になると、和菓子店の店頭には桜餅のきっかけは、吉宗による“江戸桜の町”プロジェクトだったというエピソードである。江戸の桜の名所隅田川堤防に桜の木の植樹を指示、花のころは人でにぎわう。その桜の葉の利用を思いついたのが、「長命寺の番人」で、この人が「塩漬けにして餡の入った餅を包んで売ったのが桜餅」だったという。その「番人」がのちの「山本屋の先祖」である、というのが桜餅の由来譚である。山本屋某の出身



桜餅 長崎市の菓子司長崎屋で

は千葉県銚子市といい、その土地が外川町となると紀州との関わりが疑われる。外川の町をプロデュースしたのは広川町出身の紀州人崎山次郎右衛門だからである。「塩漬けした葉と甘い餅のマッチング」、紀州人が考えそうな菓子ではないだろうか。いずれにしても、日本の菓子の歴史のときどきに、紀州や紀州ゆかりの人物たちが顔をのぞかせるのである。

## 第2章 江戸時代における和歌山の菓子文化

### 1. 沼野峯『日知録』から読み解く江戸和歌山の和菓子文化

原料や製造技術の進歩により、外来の文化である唐菓子や南蛮菓子の伝来、さらに茶道文化や宮廷文化の影響を受けながら、日本の和菓子文化は発展することになる。文化を享受しながら、日本の風土に合った菓子文化を創りあげてきたのである。そして、江戸時代中ごろまでには、今日のような和菓子文化がすがたをあらわすことになる。

江戸時代における和歌山県の菓子事情がうかがえる資料はきわめて少なく、そうしたなかで貴重な手掛かりを提供しているのが沼野峯の『日知録』である。『日知録』から和菓子事情を考察してみる。

沼野峯は江戸末期に城下町和歌山に暮らした沼野家九代目六兵衛の妻。峯の実家でもある沼野家は、和歌山市橋丁で代々質商「森屋」を営み、町大年寄をつとめるなど和歌山の町を代表する町人の一人で、峯は沼野家の一人娘として明和8年（1771）12月11日に生まれている。早くに両親を失うが、少女時代から学問に接し和歌なども学ぶ「上級商家の女性」であった。『日知録』は峯が書き記した日記で、20歳代の寛政3年（1791）と文政8年（1825）50歳代半ばの時期のものが現存し、『和歌山市史』に収められている。そのなかでは、冠婚葬祭にはじまり近隣、縁者との交際、贈答、諸行事、また商家女性の生活や家族、奉公人などとの関係が記されている。そして、注目されるのが、食物や食事に関わる多くの記述である。菓子の記述は、和歌山城下の菓子事情と文化を伝える貴重な史料である。寛政年間の『日知録』から開いてみる。

峯20歳代、結婚間もないころの日記であるが、4月21日の条に「(礼に) まんじゅう七つ遣し」が認められるのを最初に、4月は「粽」「柏餅」「六角菓子」の記述があり同じ月の29日には卜半町の源之助という人物が自分のこどもである松之助に「金平糖」をくれたと記されている。南蛮菓子は、寛永年間に刊行された『毛吹草』（1638）に、「京都の名産のひとつとして南蛮菓子があがっている」ことを虎屋文庫部長中山圭子が報告している。京都の菓子は、紀州へともたらされていた、ということであろう。6月には「氷餅」が祝儀や返しに使われている、夏菓子的一种とみられる。また、「虎屋」の「まんぢう」「やうかん」の頻度が高い。峯宅は、土産や贈答でそれらを度々受け取っている。

菓子の表記は、「御くわし」と「くわし」の使い分けがされている点も注目される。砂糖



は、わざわざ「白砂糖」と書かれており、菓子は多くの種類がみられるが、白砂糖は特別であったことをうかがわせている。そのほか、菓子の小切手（商品券）が使われている。

『日知録』にみられる菓子の記述をまとめたのが、下記の表である。

【表】日知録菓子

	菓子名	記述数	備考
菓子	くわし	25	
	蒸し菓子	1	
	紅玉菓子	1	
	千菓子	4	
	亀落雁	1	
	石竹紅落雁	1	
饅頭	虎屋饅頭	14	京都・大阪 うち1件は饅頭切手
	饅頭	10	
	やまが饅頭	1	
	やまぶき饅頭	5	
	白瀧饅頭	1	
	紅饅頭	2	
	焼饅頭	1	
	求肥饅頭	1	
	うつらやき	4	
羊羹	羊羹	2	
	虎屋羊羹	2	
餅	源氏餅	1	
	氷もち	2	
飴	求肥飴	1	
団子	団子	1	
金平糖	金平糖	8	
煎餅	歌煎餅	3	
	巻煎餅	4	
砂糖	白砂糖	2	
	赤砂糖	1	

「くわし」(菓子)は、どのような「菓子」をさすのかは、不詳ではないが、筆者は、峯が「くわし」と書くときは、駿河屋の菓子をさしていたのではないかと推測する。理由は、つぎのような記述による。

「するがやより御姫様へさし上げ御くわし、おこぼれ由ニけっこう成御くわし被下、早速いただき～」  
(寛政3年11月27日)

「大殿様御年賀寿まん外けっこう成干くわし下され、北沼隠居へも寿まん一包御越此方より届～」  
(文政8年11月13日)

最初の寛政期の日記は、駿河屋が「御姫様」(治宝の娘)に差し上げるために作った「御くわし」の「おこぼれ」(おさがりのおすそわけか)を「篤敬様」からいただいたので「早速」食べた、と述べている。峯は20代前半である、若い女房が口に入れたのはどのような「御くわし」だったのだろうか。文政年間の記述は、「年賀の寿まん」と「けっこうなるくわし」と書き留めている。記述にみられる御用菓子屋駿河屋の菓子は、いずれも「祝賀」の特別な「寿饅頭」である。

では、峯が「御くわし」と「くわし」と書くとき、それは意識的になされたものだったのだろうか。意識的に使い分けられていたというのが、筆者の立場である。江戸時代末期和歌山は全国でも有数の「都市」で、何軒もの菓子屋が軒を並べていたとみられる。したがって、峯は藩の御用を勤める「上菓子屋」であった駿河屋製と、それ以外の店を分けたのではないかと推測できる。そのように考えないと、和歌山城下では「ブランド」であったはずの駿河屋の名に関する記述が、上級商人層に属していた女性の日記に1ヵ所もみられないのはあまりにも不自然に思われるのである。虎屋は昔も今も和菓子の老舗であるが、峯の日記では饅頭・羊羹あわせて16ヵ所もの「とらや」(虎屋は京都、大阪にあった)の記述を数えるのにたいして、「するがや」の表記はたった1ヵ所である。

ところで、江戸時代の和歌山城下における菓子文化をしる記述がほかにもみられる。そのひとつは、「干菓子」「落雁」である。これは峯50代の文政期に多くみられる。干菓子・落雁は、主に茶の湯の席で提供される菓子であり、茶の湯が藩主や藩士から商人階級にまで行なわれていたことを示している。金平糖が、こども(松之助)への土産として頻繁に登場している。南蛮菓子である金平糖は、珍しく高価な菓子ではあったとみられるが、江戸時代後半には京都などで国産品が製造されていたということで、異国の香りを漂わせる菓子がかかり流通していたことをうかがわせる。

江戸時代に著わされた『古今名物御前菓子秘伝抄』(享保3年=1718年 京都・水玉堂梅村市郎兵衛刊行)には、南蛮菓子の有平糖や金平糖が饅頭、羊羹、餅類、飴類とともに記載されている。また、『古今名物御前菓子図会上・下巻』(宝暦11年=1761年 京都・天王寺屋市郎兵衛刊行)では、饅頭、羊羹、餅、蒸菓子、干菓子、飴糖粽などが製造されて

いたことを示している。

砂糖の国内における増産、流通量の増加が菓子文化の幅を広げ、豊かな菓子文化を作りだした。しかしながら、峯の日記は、白砂糖がまだ高価なもので庶民には贅沢な食べ物だったことを語っている。振りかえってみれば昭和の時代まで、砂糖は贈られてもっともうれしい贈答品の代表格だった。

## 2. 『日知録』から読む紀州の和菓子と茶の湯文化

沼野峯の日記『日知録』では、20種類の菓子が確認できる。江戸時代後期においては、白砂糖はまだ高価な甘味料であったが、それでも砂糖の流通量の増大は多くの種類の菓子づくりを促したはずである。また、紀州徳川家は表千家茶道との関わりが深く、茶の湯文化の進展は、和菓子文化を育んだとみることができる。ここでは、和菓子文化を考えるうえでも紀州の茶の湯の文化に言及する。

寛永19年（1642）、千家3世宗旦の三男表千家4代江岑宗左は徳川頼宣に茶頭として召し抱えられ200石を与えられる。江岑以降、明治維新によって紀州藩が消滅するまでの220年あまり、11代碌々斎宗左まで表千家家元は和歌山市三木町（現在）に下屋敷を与えられ、紀州藩の御茶頭をつとめる。京都・上京区にある表千家不審菴の正門は、紀州藩10代藩主治宝が贈ったものである。このように、江戸時代において表千家と紀州徳川家は深い関係にあり、平成の現在も和歌山市には表千家の茶の湯人口は多い。紀州と茶道について、渡辺潤が、不審菴文庫茶の湯研究『和比』第三号「表千家と紀州徳川家」のなかで述べている。



和歌山市三木町の表千家紀州屋敷跡の碑

紀州家には数多くの御道具が所蔵されていた。江岑以来、歴代家元はそれらの大部分を拝見していたであろう。道具類の保存、管理も（御茶頭の）重要な仕事であったはずだ。

『紀州徳川家蔵品展覧目録』は、「名物紹鷄『あさ地』茶杓」「名物利休所持 柶（ね）ちぬき水指」「利休所持 黄瀬戸水翻（こぼし）」など、いくつもの「名物」について記している。徳川家康、そしてその子である頼宣もまた、「父の庇護のもとに暮らし、茶道の嗜みがあった」。

治宝の時代は、表千家家元とともに千家十職の代々が訪れている。治宝は文政7年（1824）、従兄弟で江戸幕府11代将軍の徳川家斉の子斉順（なりゆき）に紀州藩11代藩主を譲り隠居、以降、西浜御殿を拠点に茶の湯や陶器の生産、芸術の振興に努めたことで名高い。

『楽家年表』によれば、文政2年(1819)了入(楽9代吉左衛門)は表千家9代家元了々斎、旦入(楽10代吉左衛門)とともに紀州に赴いている。旦入は以後、たびたび紀州を訪れて、紀州偕楽園御庭焼や西の丸御殿焼、清寧軒窯の作陶に奉仕しており、文政9年(1826)に治宝から「楽」の印判(隸書印)を拝領している。また、翌10年の偕楽園御庭焼には仁阿弥道八、尾形周平、永楽保全らとともに参加している。旦入と紀州との関わりは旦入が隠居する前年の弘化元年(1844)までつづいている。京都市上京区の楽家敷地内にある楽美術館には、紀州徳川家との関係をしるゆかりの作品が伝わっている。



京都市上京区にある楽家

江戸時代の和歌山において、表千家歴代の宗匠が紀州藩御茶道をつとめた「和歌山は京、大阪にもひけをとらない茶の湯のさかんな都市」であった。その文化は治宝の時代に「大きく花開いた」。峯の時代でもある。茶道は、藩主から藩士、武士から富裕層を中心に町人階級にまで広がっていた。『日知録』は、文政8年霜月を中心に茶道に関する記述が目立つ。「釜日」「釜かけ」「釜」「茶」「茶事」一、茶の湯に関係する人たちに、夫と沼野家を取りまく人々など14人の名前がみられる。茶の湯文化の広がり、菓子文化の伸展を促したはずである。第3章で後述するが、治宝は駿河屋に多くの菓子を作らせている。

ところで、『紀伊国名所図会』は、駿河屋のほかに「菓子」が関係する祭礼風景を記載している。水門神社の屋根の上からまかれる「牛舌餅」である。「牛舌餅」は伸ばした白い餅の表面に朱で「大福」と書いた餅で、稲荷社の祭礼のさいなどに使われる。餅菓子や団子など庶民に親しまれている菓子、神社の祭礼の餅などが存在していたことを伝えており、和歌山城下には多くの餅菓子や団子などを売る店があったことを教えている。

### 第3章 約500年続く和菓子の老舗 総本家駿河屋

#### 1. 「本煉羊羹」と総本家駿河屋

総本家駿河屋は和歌山市駿河町に本店をおく和菓子屋である。和歌山県を代表する老舗であるだけでなく、日本の和菓子業界でも指折りの歴史を持つ店のひとつである。

駿河屋の伝承によれば、創業は寛正2年(1461)。山城国伏見船戸の庄の30石船が着く淀川船着き場で、初代善右衛門が饅頭の製造販売を行なったのが始まりとされる。そして、天正4年(1589)6月、4代目のときに伏見羊羹を発売する。豊臣秀吉は、「駿河屋の羊羹を気に入っており、引き出物として諸侯に配った」とする記録が残る。天正4年という年は、聚落第が完成し、茶会が開かれた年である。

総本家駿河屋の名を有名にしているのが、煉羊羹である。羊羹は当初、現在の蒸羊羹風のものであったと考えられているが、それは水気が多く腐りやすかったという。羊羹の歴史に革命をもたらしたのが、寒天を使用した煉羊羹だった。白隠元豆と砂糖、寒天を入れて鍋で練り上げ、それを『かんぶね』といわれる容器に流し込み、寒天がもつ凝固性を利用して固めていく。出来上がった羊羹は、それまでのものとちがって長期間味が保たれ、腐敗しにくくなった。煉羊羹の発明をめぐるのは、「江戸本町の紅粉や志津磨」あるいは「日本橋の喜太郎」が最初に売り出したとする説など諸説あるが、本煉羊羹は駿河屋をもって最初とする説もまた永く、広く流布されてきたのである。

駿河屋発祥の地である京都市伏見の伏見本舗でだけ、現在も製造、販売されている羊羹がある。紅羊羹である、「むかしは煉羊羹といえは紅羊羹をさした」といわれる。羊羹は、むかしは「竹の皮」に包んで売られた。貞信が『浪花自慢名物尽』に描く女性が口にしてるのは、「竹皮で包んだ」「駿河屋煉羊羹」である。紅羊羹は今日、「古代伏見羊羹」の名で売られている。



京都・駿河屋伏見店



「宮内省御用」の歴史を伝える。伏見店で

駿河屋は、明治9年（1876）第1回パリ万国博に伏見（店）から煉羊羹を出品し金賞を受賞し、高い評価を受けている。そのときの羊羹の意匠は、「鶴寿」の紋が使われた。

ところで、5代目岡本善右衛門のときに伏見・桃山城の正門前に店を構える（現在の伏見店）。当時の屋号は、鶴屋といった。口伝では、徳川家康が伏見から駿府に帰るのにもない、「駿河に行った」。このとき「召し連れられた」のは、この5代目だといわれる。のちに紀州藩主となる頼宣は、このとき父家康にしたがって駿河に移っている。頼宣にとって、駿河屋の羊羹や饅頭は少年時から馴染んだ忘れられない味になったのではないだろうか。

元和5年（1619）、紀州藩初代藩主徳川頼宣の入国にしたがい、駿河屋は、ほかの商人・職人と和歌山入りをする。いわゆる「駿河越え」といわれる人たちである。駿河屋は、御用菓子屋として藩から毎年20石の扶持を与えられた。「御歴世におけるも替わらず、菓子の御用一手に仰せつけられた」。つまり、藩主が食べる菓子は、駿河屋製の菓子を指したのである。

駿河屋と名乗るのは、貞享2年（1685）将軍綱吉の長女鶴姫が、綱教（紀伊徳川家二代藩主の長男。元禄11年（1698）三代藩主に）に輿入れし、「同じ名前では怖れ多いということで、名前を変える」。1990年代、当時19代目社長のときに総本家駿河屋は経済事件に巻き込まれて経営難に陥り、創業者一族以外から初めての社長が誕生した。その社長のもとで、経営再建に取り組んでいる。駿河屋岡本家は現在も、老舗、名店が集まる京都菓子匠組合の一員である。

## 2. 『紀伊国名所図会』が描く駿河屋

『紀伊国名所図会』が活写する江戸時代の駿河屋の光景がある。火を焚く人、蒸す人、菓子を作る人、出来上がった商品を運ぶ人。菓子作りのいくつかの工程の人たちが集まる製造現場は、活気にあふれる「駿河屋」の様子を伝える。菓子作りは男だけではなく女も従事しており、また口にマスクをして衛生に配慮した菓子作りをも教えて、興味深い。蒸しているのは、「本の字饅頭」であろうか。



本の字饅頭は江戸時代からの味

『紀伊国名所図会』は、「菓子形数千品ありといえども『本』字の焼印あるは慶元以前よりの形なり」と記し、「焼饅頭」の元祖であると述べる。江戸時代に始まる「本の字饅頭」は、総本家駿河屋を代表する菓子のひとつである。

饅頭は酒饅頭で、甘酒と小麦粉を調合した生地で餡を包み、蒸籠で蒸し「本」の字の焼印を押して仕上げる。焼印の「本」の字の由緒について、店には「本」は紀州藩初代藩主徳川頼宣公の『父母状』の「正直は本なり」から用いられたと伝わる。『父母状』は、親殺しをした男に罪の重大さを教え、孝行など人の道としての「孝」の大切さを説いたもので、紀州藩約250年における教育の基礎となった。これが、藩主の命によるものか、店側がみずから製造を開始したのかは詳らかではない。

駿河屋は、「饅頭を城中に納めた」ほか、歴代藩主が参勤交代のときの道中の携行食にも利用されたという。硬くなっても食べることができ、重宝したらしい。そして、この酒饅頭は、今日の和歌山市民にとっても馴染みの深い菓子の一つであることは変わらない。

## 3. 紀州藩主徳川治宝と御用菓子屋 駿河屋

紀州藩の御用菓子を司った駿河屋のすがたを伝えるものに、落雁を製作するのに用いられる木型がある。駿河屋に「西浜御殿好」と墨書された木型が、数多く残されている。「西浜御殿」は、10代藩主徳川治宝である。

2008年10月、駿河屋が和歌山城フェスタへの参加事業として江戸時代の色鮮やかな落雁を再現し、和歌山城内に展示した。落雁は生菓子とともに和菓子を代表する乾菓子で、

図柄を彫った木型に砂糖と色粉、それに寒梅粉をまぜあわせて詰めて押し固め、乾燥させたものを打ち出す。「砂糖の光沢をきれいにだし、形が崩れない」ための技が、要求される。30年以上菓子を作り続けてきた熟練の職人が、先人が書き伝えた絵手本にしたがい1ヵ月近くをかけて仕上げた。

「紀八景」は、「吹上濱」「名艸山」「妹背山」「飽浦」など和歌山を代表する八つの景勝地



駿河屋に伝わる「絵手本」

を組にした落雁である。もうひとつの「和歌ノ浦」はタテ27.5センチ、ヨコ13.0センチ、高さ2.2センチという大きなもので、赤・黄・緑・黒など8色の色を使い華麗な世界が展開する。再現する資料となったのは、駿河屋に伝わる「絵手本」（菓子の名と造形や原料、色づけを職人が描き、伝えたもの）にしたがって駿河屋が再現した。木型に「西浜御殿様好」「天保7歳末仲秋彫之 同年冬初奉献上 和歌浦」と墨で書かれていることから、紀州藩10代藩主徳川治宝の命で制作したことがわかる。治宝はそのほかにも、多くの落雁の「好み」を木型のかたちで残している。徳力彦之助氏が1975年に刊行した『落雁』（三彩社刊）によれば、「治宝の好みが証明されたものは60点で、そのうち28点は木型に記録がある」。治宝はじめ紀州藩歴代藩主の信頼を得ていた駿河屋のすがたがみえる。

1921年（大正10年）、駿河屋岡本家の所蔵品が競売に出され、10月13日に和歌山市岡公園の公会堂で「売立」があった。そのコレクションには、治宝の三字一行「延清賞」、表千家9代から12代までの代々家元ゆかりの茶道具（宗旦茶杓も含まれる）、千家十職の楽家の3代道入の「ノンコウ赤茶碗」をはじめ、永楽家歴代の作品のほか、狩野永徳「鶏菊絵屏風」、酒井抱一「柳椿幅」、松江藩主松平不昧「達磨書画」など数多くのすぐれた茶道具や絵画、書、工芸品等があった。岡本家歴代当主の手で集められたとみられるそれらのコレクションは、岡本家の手を離れ、散逸した。

明治時代の幕開けは、菓子屋の業界に退場と登場を生んだ。幕府御用菓子屋や老舗、名店が商売を止めている。そうした菓子屋は、江戸だけではなく、全国にみられた。新政府による大規模な社会改革が菓子屋の商売に大きな影響を与えたほか、「忠義立て」により、みずから歴史に終止符を打った。近代という時代は、幕府や藩と深いつながりがあった老舗には困難な時代でもあったのかもしれない、駿河屋による「岡本家コレクション」の喪失もまた、ということだったと考えられる。

#### 4. 聞き書き 総本家駿河屋岡本家18代当主 岡本文之助氏

駿河屋は、淀川の三十石船が着く船着き場で、店を開いたのが始まりだと聞いています。いつごろかといいますと、寛正2年（1461）創業と申しておりますが、わたしはもう少し後だったのではないかと考えております。



伏見の桃山城の正門前に店を構えるのは、5代目岡本善右衛門のときでございます。いまの、伏見店でございますね。当時は、鶴屋の屋号で店を構えておりました。秀吉公が桃山城から大阪城に移り、そのあと伏見に家康公が入った。やがて、鳥居氏が伏見を守り、家康公は駿府に帰ります。口伝ではそのときに「駿河に行った」と聞きましたが、詳らかではありません。

和歌山には、初代藩主頼宣公の和歌山入りに従って参りました。その折、京都から17業種の人たちがついてきたと申しますが、駿河屋の先祖がそのなかにいたのか、それとも駿河から直接ついてきたのかはわかりません。

店のもとの名前は「鶴屋」と申しましたが、将軍綱吉公のご長女鶴姫様が、綱教公（紀伊徳川家2代藩主の長男。元禄11年（1698年）3代藩主に）のところに御入りをされ、同じ名前では怖れ多いということで、名前を変えたのでございますが、あたらしい名をどうして、駿河屋にしたのか、駿河から来たからか、それとも駿河から来た人たちが住む駿河町に店があったので駿河屋としたのか、そのあたりの事情は、はっきりしません。

家紋は、「鶴寿」（つることぶき）でございます。「鶴」と「寿」の文字をあわせて図柄化しておりますが、むかしはこの文字のまわりに龍が2匹、描かれておりました。由来は聞いておりません。わかっておりますのは、第一回パリ万国博（1876年開催）に伏見（店）から煉羊羹を出品し金賞を受賞したときには、すでに「鶴寿」の紋が使われておりました。したがって、それ以前から「鶴寿」紋があったことはわかります。

駿河屋は、江戸時代末期に大火がありまして、そのとき店が焼失し、古い文献等がなくなりました。昭和20年の和歌山大空襲では、蔵がひとつ残っただけでした。わたしが、こどものころには砂糖蔵と道具蔵の3つの蔵が建っていました。原料の砂糖や小豆を保管していました。戦争で大半が焼けてしまいましたが、長持が戦災を免れまして、そのなかに「絵手本」がございました。絵手本というのは、菓子のすがた、かたちを絵筆で描いたもので、菓子の名と、用いる原材料名を書いております。江戸時代に好まれた菓子、デザインがわかります。職人は、現在でもこれがあれば作ることができます。

それと、菓子の木型がずいぶん残っています。これは、主に落雁を作るのに使います。落雁は、菓子のなかでは打ちものと申しまして、型のなかに砂糖などを入れて作ります。鶴や亀、松竹梅、景色に応じた色粉で、染めるのでございますね。「西浜御殿様好」と墨書したものが、そのなかにいくつもみえます。

木型の材は、桜が多いようでございますね。木型は、専門の職人さんが作っておりました。昭和40年代に調査が行われたときに数えたら、2千点くらいはございました。治宝公のほかに、どなたの「好み物」があるか、それは調べたことがございませんので、わかりません。落雁は、砂糖が比較的出回るようになってからの菓子でございますから。江戸の初めでは、なかったと思いますね。

めずらしい菓子の木型が、ございます。江戸城の大奥の御膳所でつくられていた菓子の木型と同じものが、うちにあったのでございます。治宝公が、将軍家よりいただいた菓子



を食べずに、わたしどもの先祖につくらせたらしいのでございます。治宝公はお菓子好きな殿様だった、そうなりますね。駿河屋はいろいろな菓子をつくらせていただいております。

和歌山市の総本家駿河屋本店の店頭に、再現した落雁が菓子の木型とともに展示されている。いまのところ、そのなかに「西浜御殿好」の菓子は販売されていない。ただ、老舗の歴史を伝える「つることぶき」の落雁や干菓子が、紀州徳川家の時代の和歌山と駿河屋を語っている。

## 第4章 城下町紀州・和菓子文化の現在

和歌山県菓子工業組合加入の和歌山県内の菓子店は、2008年（平成20年）現在168人で、1975年（昭和50年）の393人をピークに年々減り続けており、とくに1998年（平成10年）からの10年間に50人近くが廃業している。組合員の6割は和菓子店で一番多いが、「40年前にケーキ屋はなかった」ことを考えれば、和歌山県でも洋菓子店が増え、和菓子店が減少し続けていることがわかる。

ところで、「和歌山の菓子には、『紀州』の歴史を感じるものが少ない」といわれる。和菓子のコアな客であるはずの茶道関係者からは、「魅力のある菓子が少ない」という声を聞く。そうした地域の声は、和歌山県の菓子文化の現状やあり方にたいする根源的な問いかけでもある。和歌山県に、和歌山の歴史風土を語る菓子は、本当に存在しないのだろうか。存在しないとするならば、それはなぜなのか。存在するならば、それはどのようなものなのか。江戸時代の和歌山県における3つの城下町を対象に考察する。

### 1. 五十五万五千石の城下町・和歌山市の和菓子文化

紀州徳川家の城下町としての和歌山の歴史は、元和5年（1619）徳川頼宣の入国に始まる。以来、1868年の明治新政府の誕生まで約250年におよび、徳川御三家の城下町として繁栄する。紀州藩と徳川家、そして和歌山城は、「紀州」が歴史から消えて150年近く経った今日まで、市民の意識のなかに生きており、日常の風景のなかで顔をのぞかせる（多くの若い世代の間では、「御三家」ははるか遠景にしりぞき、誇りと感じることもないと思われるが）。

長い歴史をもち和歌山を代表する菓子の第一にあげられるのは、総本家駿河屋の煉羊羹であろう。同店には数種類の羊羹があるが、なかでも「鶴寿」は最高級品としてしられる。羊羹類は酒饅頭と並び、駿河屋を代表する菓子として市民に親しまれている。また、長きにわたり和歌山のトップブランドであった。

和歌山市の和菓子業界は、駿河屋をもって語られる。500年近い歴史を持つ老舗の看板。

「京都を発祥の地とする菓子づくりの伝統と気風、技術が、影響を与えている」と受け止められているからだ。「和歌山の菓子文化の根っこには駿河屋がある」、こう指摘するのは株式会社鶴屋忠彦2代目社長神田忠彦氏である。神田氏の父忠彦氏は駿河屋に勤めていたが1950年（昭和25年）に菓子司鶴屋を創業し2年後には店を株式会社化している。戦後の統制経済のもとで砂糖が統制されるなかで組合が結成、それが発展的解消をして1961年（昭和38年）県菓子工業組合が設立されるが、その中心的な役割を果たしたのが忠彦氏である。駿河屋で職人として修業した経験を持つ和菓子店の創業者は多い、菓子職人をめざす者にとって駿河屋で修業を積み菓子作りの心や技術を磨くことは意味のある履歴となった。こうしたことから和歌山市の和菓子文化の特徴のひとつは、「駿河屋的なもの」ということになる。そして、その駿河屋的なものとは京都の文化を背景とした羊羹と饅頭ということになるのだろうか。



季節を先取りする上生菓子 鶴屋忠彦で

和菓子は上生菓子、焼菓子、羊羹や蒸菓子の村雨のような棹物に大別される。そのひとつである餅菓子を、和歌山の菓子文化の特徴にあげる人は多い。大福、あんころ餅、うぐいす餅、桜餅、柏餅、亥の子餅、と季節や行事にまつわる餅の一方で、各店ごとにブランドとなっている餅菓子がある。

和歌山市堀止で3代目の若夫婦が切り盛りするうたやに、「五十五万石」という餅菓子がある。餅粉を蒸して作った求肥で餡を包み、それを薄種ではさんで求肥部分にみじんこをつけた菓子で、葵の紋の焼印が特色の焼菓子「大納言」とともに店の看板商品になっている。製造販売は1950年（昭和25年）創業と同時ということで、60年間売られている。創業者は、命名にあたりわざわざ上京し、紀州徳川家16代当主頼貞氏の了解を得たという。昭和の時代の和歌山に「紀州の殿様」はいなくなったが、和歌山市民が長い間折につけ「紀伊徳川家」あるいは「御三家」であった歴史を強く意識していた、その一面を教える菓子誕生秘話である。ちなみに黄粉の香に包まれた「不老餅」は、不老橋にちなんだこの店のもうひとつのブランドである。

餅菓子を主とした店としては、高松の国華堂、島崎町の三浦屋、元寺町の力餅などがあり、いずれも古い世代の和歌山市民には馴染みの菓子処である。国華堂は大正時代の1923年から80年以上続く店で「5種類のもち米と20種類を超える銘柄の小豆」を使って季節ごとの餅菓子等を作る。また、力餅でうどんを食べてあんころ餅を買って帰るのは、ぶらくり丁を訪れる市民の古くからのショッピングスタイルでもある。祝餅を看板に掲げる三浦屋のしんこ餅はすあま、これは蒸した上新粉を搗いて色粉と砂糖を加えた餅状の菓子で、美しい薄桃色の色合いとやわ肌を思わせる食感に特長がある。たしかに、和歌山市には地域の人や市民に愛されてきた餅菓子の美味しい店がある。

三つ目の特色に、最中がある。和歌山城のすぐそば、十番丁に店を構える鶴屋忠彦は最中の種類だけで四つのブランドをもち定評がある。その筆頭が「芦辺最中」で、小豆のつぶ餡、白餡、柚子餡の三色の餡を円型の皮なかに収めている。皮の表には鶴の絵、餡とそれを包む皮にこだわる。同店には「あさもよし」という名の菓子もある。菓銘の由来は、はじめが和歌浦の片男波を舞台にした山部赤人の万葉歌、もうひとつは紀伊国和歌山の歌枕である。万葉の和歌山と城下町和歌山、「和歌山の物語」は和歌山の菓子に欠かせないキイコンセプトとなっている。

味だけではなく、菓子の名前と物語は食べる側が興味をそそられる一要素であり、各店は名前を競う。和歌浦西の国道42号に面して建つ投頭巾本舗不二屋は小さな店であるが、この菓子は女性に化身した伝説の狐「投頭巾」にちなんだ焼菓子で人気があるが、地元の人たちが奨めるのは「汐まねき」である。菓子の名に地名、郷土の特色を冠する命名は観光客向けの土産には多いが、昭和30年代以降に観光の時代が到来する以前に「和歌山らしさ」にこだわった先人に現代が学ぶ視点がある。菓子職人は、京菓子を代表されるように季節とともに物語を、みずからの作品に重ねる人たちでもある。菓子の名を、四つ目の特色にあげておきたい。

ところで、和歌山市の和菓子文化一、市民が食べている和菓子に関する資料がある。総務省が都道府県所在地・政令指定都市の住民を対象に行なっている「家計調査」である。それによると、和歌山市民は和菓子を金を使わないことでは全国で三本の指にはいるのであるが、こと饅頭に関しては上位にランクされている。饅頭好きと、贈答用の双方の理由が考えられるが、「本の字饅頭」に代表される名物饅頭をはじめ、各店に自慢の饅頭があるためとみられる（ただ、和菓子の購入額の少なさは、上生菓子をはじめとする菓子価格の比較についての精査が必要と思われる）。「饅頭好き市民」と、饅頭の品ぞろえの豊富さ、これは五つ目の特徴にあげてよいだろうか。

江戸時代の紀州は、茶道が盛んな都市であった。今日も表裏千家流の支部があり、茶の湯に親しむ市民は少なくない。一月の初釜にはじまり茶会や稽古が開かれている。上生菓子や干菓子、落雁の客は、茶道関係が圧倒的である（前述、神田氏）。上生菓子や落雁は、一般の市民には贅沢な嗜好品とみられているのであろうか。和歌山市西小二里にあるいさとのように、約50年前の創業以来、茶事・茶席用の上生菓子だけを作るのは、和歌山県ではめずらしい店といえそうである。

和歌山市における和菓子事情をみてきた。和歌山市の和菓子業界の長老の一人である北道文氏によると、和歌山市の菓子店は昭和30年代（1960年頃）に150軒ほどを数えたという。高松地区には約500メートル円内に数軒が軒を並べ、住宅街や古くからの市民を顧客として「菓子店競争」が展開されて活気を呈していた。また、中心部には昭和40年から50年代にかけて松葉屋、大阪・泉州地方に本社を置く青木松風庵などが進出し、店舗を拡大している。

現在、和歌山市生まれの和菓子店は、26軒にとどまっている。それらの菓子店は、大半

が戦後1950年代以後に創業した50年から60年の歴史の店が多く、明治・大正時代創業の店はほとんどない。歴史のある町でありながら、京都や城下町の金沢市、松江市、彦根市とくらべると、江戸から明治時代、大正から戦前までの店はあまりなく、「一〇〇年企業」の少なさは同じ御三家であった名古屋市や親藩姫路市に似ているように思える。その理由がどこからくるのか、ひとつは戦争の時代における食糧管理法の施行、菓子業の整理統合、甘味嗜好品の全面禁止等は、菓子業界に深刻な影響を与えたことがあげられる。くわえて、和歌山市における和菓子店の歴史の断絶あるいは空白の時間は、市街地に壊滅的な被害をもたらした1945年7月9日の米軍による和歌山大空襲の影響も無視できない。和菓子店の多くは、家内工業的なところが多く、嗜好品とみなされる菓子からの復興には、困難がともなったことが予想されるからである。ここで取り上げた和歌山市を出生とする和菓子店は、「饅頭系」「餅菓子系」が主で、似た種類の菓子を自社ブランドにしている傾向があり、それらをもって和歌山和菓子文化の特色とみなすこともできる。

一方、伝統的な和菓子にとどまらない菓子作りをしているのが、株式会社きたかわ商店である。本来1908年（明治41年）創業の製餡メーカーであるが、菓子製造に参入し上生菓子から蒸菓子、焼菓子、餅菓子など各種の菓子を作っている。「一寸法師」の名前で売り出した「いちご大福」は人気を呼んだ。現在の代表的な菓子は「和菓山ロールとドラ焼き」で和と洋を組み合わせた菓子に重点を置いており、洋菓子との融合により和菓子の周縁部が拡大する現在の菓子文化を示している。伝統的な菓子作りと、伝統は活かしながらも消費者ニーズにあった新しい和菓子の創造という二つの方向性があるように見えるのが現在の和歌山城下町における和菓子文化である。

## 2. 老舗和菓子店が目立つ 田辺市の和菓子文化

江戸時代の田辺市は、紀州藩付家老安藤氏の三万八千石の城下町であった。城址はなく、上屋敷、中屋敷といった地名や町割、錦水城水門跡などが、城下町の記憶を伝える。田辺西牟婁地方で、和菓子を主に製造販売し組合に加入している菓子店は2010年2月現在42軒で、昭和30年代から40年代の64軒と比較すると三分の二程度に減少したことになる。このうち市町村合併以前の旧田辺市で営業する和菓子店は20余りで、人口比（6万人）からみれば店舗数が目を引く。

江戸時代の田辺の菓子屋事情をしる史料が残されている。それによれば、弘化元年（1844）に「菓子屋株一三軒が御城下ならびに南部組に成立」したが、新規参入を試みるものがあられ、これを規制する措置がとられたという。また、葛蕨粉は田辺地方の名産で、晒し製造するものが多かったことも記されている。

田辺市は、創業が明治時代、100年以上の歴史を持つ老舗が多い。「餅菓子、最中、焼菓子、羊羹を柱とする店が多いこと」。和歌山県菓子工業組合田辺西牟婁支部長森山昌彦氏は、田辺市の菓子の特色についてこう説明する。

田辺市でもっとも古い歴史を持つ店は、熊野街道が通る北新町にある辻の餅（青木明氏

経営)である。創業は江戸時代の天保年間で、街道の辻の出店で「弘法さん」の名で信仰されている稲荷町の高山寺に参る人たちなどに餅を売ようになったのが始まりという。辻の餅には、ヨモギ餅、桜餅、柏餅など季節の餅があるが、「辻の餅といえはおけし餅」といわれるほど有名なものが、名物のおけし餅である。おけし餅は、丸く平たい直径5センチくらいの餅の表と裏につぶ餡をつけただけの素朴なものだが、柔らかくてコシのある杵搗き餅の旨さと餡の塩加減が絶妙である。名前の由来はこどものおけし頭に似ているから、という。



辻の餅の青木弘氏夫妻



田辺の名物のおけし餅

辻の餅の屋号を名乗るようになってから3代目の青木弘氏によると、「毎日食べに来る人や死ぬ3日前まで食べた病人もいた」。「食べ比べ」をし、50個以上を食べた人もいる。有名無名多くの人に愛されるのは、「美味しいものを食べてもらう」当主のこだわりからか。店内で買った菓子をお茶と食べられる「茶呑処」は、3代目夫婦が1953年に店舗を建て替えたときに設けた。「茶店の雰囲気、できたてを味わってほしい」、店は効率だけではない考え方がそこにある。

ところで、田辺西牟婁支部長をつとめる森山氏は、同じ北新町にある創業1905年(明治38年)の富美堂3代目。富美堂の代表銘菓「神島の鶴」は、餅菓子系のひとつである。淡い桃色の羽二重餅で黄身餡を包んだ菓子で、福岡県・松屋の「鶴の子」同様上品で可憐、ふっくらした食感は若い女性たちに人気があるのもうなずける。「山祝い餅」は黄粉餅で、江戸時代に関東地方からの熊野詣での人たちが、三山へのお参りを無事にすませた祝いに田辺城下の宿で搗いてふるまったとされる餅である。この「伝説の餅」は、1999年に開かれた南紀熊野体験博のさいに復活、現在2軒が「山祝い餅」を店頭に並べている。

田辺市の菓子の2つ目の特色である最中、その代表は「柚子最中」である。柚子最中を製造販売している店は、田辺・白浜をあわせると10軒ほどあるとみられ、紀南銘菓として観光客が購入する土産の代表格となっている。

柚子最中は、店により風味にちがいはあるが、共通しているのは一口サイズの小さな最中で、皮を割ると緑色の餡が入っていることである。その元祖が、田辺市今福町にある三徳もなか小西で、1907年(明治40年)の創業以来作り続けてきた。始まりは工業技師で

あった創業者が「柚を活用して柚の香りがする菓子づくりを思いついたこと」。餡は白豆にすりおろした柚の皮を混ぜたもので、柚の香がほのかに香る。現在「3代目の煉瓦窯とウバメガシを燃料に焚く」。小西の商品は、柚子最中と商標でもある三徳もなかの2つだけ、100年以上にわたり最中だけをひたすら作り続けて、現在に至っている。

EH製菓（株）の「三万五千石」は、「薄紅梅色と草萌色の餡」を薄くのばした求肥で包み、それをこれもまた薄い最中ダネではさんでいる。俳人中村汀女が「気品をもたせたのは手際」と讃えた菓子を生んだのは三万五千石本舗で、菓子と店の名が「三万八千石」以上に有名になり、田辺は「三千石」少ない城下町となった。また、三万五千石本舗で修業した菓子職人は、現在の田辺市周辺の菓子店経営者のなかに少なくない。「酒饅頭」が評判の上富田町・多加美の田上洋次氏も若いときに修業した一人で、多加美には「古城もなか」という最中がある。元祖菓子舗はすがたを消したが、経営を引き継いだ EH製菓が製造販売している。

田辺市湊の駅前通り商店街にある鈴屋の代表的な銘菓は「辨慶の釜」で、武蔵坊弁慶誕生の地で産湯につかった釜の伝説にちなんだ最中。円盤状の最中を二つ重ねて釜のかたち模しており、上には柚子餡、下の部分には小豆のつぶ餡が入っている。また、鈴屋の「たますき」は鶏卵と砂糖を材料にした短冊形の菓子で、さくとした食感が好まれ、茶道関係者に茶菓子としてよく使われている。この店は、地元の材料を使い和洋融合の新しい菓子作りにも挑戦している。

田辺市には、このほかまるぜん、二宮、文左などの菓子店がある。田辺市の和菓子文化には、県庁所在地の和歌山市以上に、明治時代までさかのぼって見える和菓子の歴史がある。

### 3. 茶人 川上不自のふるさと新宮市と和菓子文化

熊野川の河口近くの右岸、丹鶴山にある新宮城址、江戸時代に新宮市は紀州藩新宮領主、紀州藩目付家老水野氏の三万五千石の城下町だった。熊野の山々から切り出された木材は廻船で江戸に運ばれ、「熊野材」はブランドとして名高かった。また、木炭も新宮を支える重要な産物であった。領主水野氏が江戸詰家老として活躍したこともあり、新宮人はほかの紀州人とちがって江戸志向がきわめて強い土地柄である。

新宮城址の中腹に、「清風生蓬萊」の五文字を刻んだ大きな石碑が建っている。碑の裾部分には雪輪の紋、茶人川上不自を顕彰する碑である。川上不自は新宮藩士の次男として生まれ16歳のときに江戸に出て、そのご京都表千家7代家元如心斎天然宗左に師事して茶道を学んだ。25歳のときに表千家、裏千家家元



川上不自の書を刻む碑



らによる七事式制定に参加、32歳で江戸に向かい柳営茶道隆盛の時代に町人茶道である千家茶道を広める。「利休の再来」とまで呼ばれ、江戸千家流祖として高名な茶人である。茶人のふるさとでは、地元表千家の人たちによって200回忌を機に毎年11月に、不白を偲ぶ茶会が開かれている。茶人のふるさとでは、和菓子を扱う店が多く、十数軒を超える。

十紀和屋横谷（横谷和知氏経営）に「花心」という落雁がある。菓意は「四季四季に花があり、咲く花には心がある」、1954年（昭和29年）の商標登録以来半世紀以上の歴史を持つ和菓子である。その片面には「不白」の二文字、先代栗栖一郎氏（故人）が、当時の家元の了承を得て菓銘とした。「花心・不白」は、上白糖と水飴を混ぜ合わせて寒梅粉と和三盆をくわえて木型で型押しをし、3日くらい乾燥させたものを打ち出す。ページュに近い白と紅色の2種類で、いずれも短冊型。固さと湿りがよく調和しており、口のなかで、すうーっと溶けていく甘さが、茶人への思いに誘う落雁である。



本広寺に祀られる不白像

十紀和屋には、羊羹を村雨生地で巻いて表面に赤を散らした「火龍」や小豆餡を求肥で包み上下を薄物生地ではさんだ菓子「熊野」（ゆや）がある。茶道関係者にも好まれている菓子であるが、前者は神倉山の御燈祭を、後者は能の演目『熊野』をモチーフにしている。

茶会で使われる上生菓子でしられるのが、京菓子司福田屋（永用哲也氏経営）。創業は大正14年、2代目の哲也氏は京都菓子の老舗三条若狭屋などで修業し、京菓子を中心に作るようになった。上生菓子は毎月10種類、季節を写しとる菓子は年間100種類を超える。

花びら餅は、丸くのばした白い薄い餅のうえに紅色の菱餅をのせ、味噌餡と牛蒡の甘煮をおいて、半円形に畳んだ菓子。もとは皇室の正月行事用であった菓子を、茶道裏千家の家元が宮中の許可を得て初釜の茶菓子に使われるようになり、茶道関係者を中心にしられるようになった。正月の花びら餅は、福田屋が和歌山では最初に京都から持ち込んだ菓子の文化である。如蕨饅頭、飾り菓子、祝いごとに「赤飯」を食べる習慣は、永用氏が父親の後を継いだ1961年、新宮市にはほとんどなかった文化だったという。



京の雅を伝える花びら餅 福田屋製

京菓子文化の影響を認めるもう1軒は、新宮市神倉にある御菓子司福助堂（代表新谷武氏）。創業は1935年（昭和10年）、初代章氏が京都で和菓子の製法を学び帰郷後に開業した。

福助堂の代表的な菓子が、桃山生地で作った鮎菓子の「熊野川鮎」（登録商標）である。鮎菓子は、その名のとおり鮎のかたちを擬した焼き菓子で、調布生地やカステラ生地で作る求肥や餡をはさみ、焼きごてで目やえらをつけたものが一般的である。調布は小麦粉、卵、砂糖の生地をきつね色に焼いたもので、今日夏の菓子として全国の店で作られる。これに



焼きあがったばかりの「熊野川鮎」

たいして、福助堂が作る鮎菓子は、隠元豆の一種の手亡が材料の白餡と卵の黄身、つなぎの寒梅粉で作った桃山生地を木型で鮎のかたちにとり窯で焼く。焼きあがった鮎は、一定の時間を置くとしっとりとし、香ばしさとほどよい甘さになる。焼き加減に「秘密」が隠されている。「熊野川鮎」は「熊野川の名物の鮎を大事に」との思いを込め、新谷さん親子が1950年頃に世の中に送り出した。「香魚」と呼ばれる鮎にふさわしい菓子である。「熊野川鮎」は以来、一年をとおして店頭を飾り、代表的なブランドになっている。福助堂には「稚鮎」という夏の季節限定の求肥入り鮎菓子がある。

新宮市に37代続く熊野鈴木の直系が鈴木将之氏。その鈴木氏が経営するのが大橋通りに本店がある珍重庵で、先代重朗氏が1951年に創業した。この店の代表的なブランドが「あんのし」。芋のかたちをした菓子で、小麦粉と卵、砂糖、こし餡を練ったものに串を刺して回転させながら焼き、卵と味醂の入った醤油をつや出しに塗っている。「あんのし」は、この地方の「あのねえ」という方言である。珍重庵にはこのほか、こし餡を餅で包みはった粉をまぶした「もうで餅」や「補陀洛」など熊野にちなんだ菓子が5種類ある。よい餡の条件は「しっとり感と甘さとコシ」、鈴木氏は「餡に特長のある和菓子屋でありたい」という。

珍重庵の創業者重朗氏に弟子入りして、菓子職人としての技術を磨いたというのは杵月を経営する岡本良三氏。1965年（昭和40年）に結婚と同時に独立し、生菓子や如蕨饅頭、最中などを作ってきた。「ウデに自信」の菓子が、多くの店で作られている「三笠」で、口に入れると柔らかさのある皮と餡がひとつになり、口に残らない美味しさがある。「焼き加減と餡の加減」、職人の技術がしのばせてある。新宮市では祝いや厄払いに出費を惜しまない気風のある町であるが、三笠饅頭は入学祝、結婚・出産祝い、新築祝いに用いられ、「大きいものを作ってほしい」という注文があとを絶たない。三笠に使われる技術が生きる杵月のカステラも、質の高さがしれる菓子である。

新宮は水が美味しいので、餡を晒すのもきれいにさらせる、といわれる。つくしの経営者立岡實氏も、そういう一人である。創業は1960年（昭和35年）、24歳のときに開業した。小豆は北海道産、中国産は「赤黒く、小豆色ではない」からだ。創業当時の代表的な菓子は「おくりさん」、栗饅頭である。



立岡氏は、和菓子の伝統にとらわれない。こし餡でくるんだいちごを白い餅で包んだいちご大福「舞」は、1980年代半ばに売り出し、その後のいちご大福ブームの先駆けとなった。果実の中身をくり抜き皮だけを炊いて蜜漬けした甘夏柑のなかに羊羹を入れた「紀柑娘」（きかんこ）は、皮と羊羹の微妙な糖度のうえに成り立っている菓子なのである。その菓子づくりが、「新しいもの好き」といわれる新宮市の消費者の購買意欲と興味を駆り立てるようである。

新宮市出身で詩人・小説家として知られる佐藤春夫が、新宮三名物の一つにあげたのが香梅堂の煎餅である。香梅堂は新宮市大橋通りにある店で、創業は1968年（明治元年）、新宮市に現存する菓子店で一番の老舗である。この店を有名にしている煎餅は、「くまの名所煎餅」と「巻き煎餅」で、主原料は小麦粉と鶏卵、砂糖、それに和三盆糖。煎餅は手焼きで、いまも調合した原料を鉄製の型を使って焼いていく。きつね色に焼きあがった生地表面を飾るのは、那智の滝や熊野速玉大社など熊野八景。割った断面は白く、口に入れるとパリッとした音とともに香ばしさが広がる。創業以来、改良を重ねて焼きつづけてきた伝統の味である。当主の西義弘氏は言う、「老舗はお客さまの信頼の証し。それに応えるおいしい煎餅を作りたい」。香梅堂の新ブランドとして若い世代にも人気のカステラ風「鈴焼」は、煎餅づくりの技術から生まれた。

ところで、昭和30年代初めに新宮市からすがたを消した菓子店がある。「仲之町で数代続いた」といわれる森田菓子舗である。いまや新宮市民の間から忘れられつつあるこの店では、珍重庵や十紀和屋などの初代が修業をしている。また、紀州銘菓として名高い飴菓子「那智黒」は、この店から生まれた。森田菓子舗は消えたが、その系譜に連なる和菓子店が、現在も新宮市でのれんを守る。

新宮市の菓子文化は、じつに多彩ではある。その特色は「上生菓子が少なく、焼き菓子が多い」、「京菓子に比べて色遣いが地味で、江戸の影響があるかもしれない」という声を聞く。熊野詣での歴史をつうじて京都との結びつきがある一方、もう片方で江戸を見てきた熊野新宮。関東と関西双方へのまなざしが、この土地で東西文化を融合させた。新宮の和菓子は、そうしたなかで混在する文化として見える。しかしながら、それが、熊野らしい新宮の文化と考えられる。

#### 4. 城下町における和菓子文化と市民意識～アンケート調査から～

##### （1）市民は、地域の和菓子文化をどう見ているのか。

江戸時代の城下町であった和歌山、田辺、新宮3市の住民は、和歌山県の和菓子についてどのようにみているのか。県内にある事業所、茶道関係者、和歌山大学学生らの協力を得て2009年11月から12月にかけて、「地域と和菓子文化」についてのアンケート調査を行なった。ここでは、その結果にもとづき、和菓子にたいする県民意識について考察した。

～調査概要～

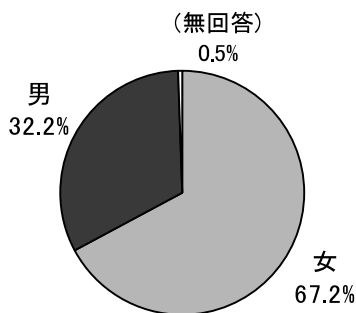
- |             |                                                        |
|-------------|--------------------------------------------------------|
| (1) 調査目的    | 和歌山県内3城下町における和菓子の消費動向を調査し、今後和菓子文化をまちづくりに活かすための基礎資料とする。 |
| (2) 調査地域と回収 | 和歌山市・田辺市・新宮市在住及び在勤・在学の男女183人<br>(2010年12月時点)           |
| (3) 調査方法    | 県内事業所数社、3市住民、学生への直接アンケート                               |
| (4) 回答数     | 183人 回答率100%                                           |

\* アンケート用紙は別添記載のとおり

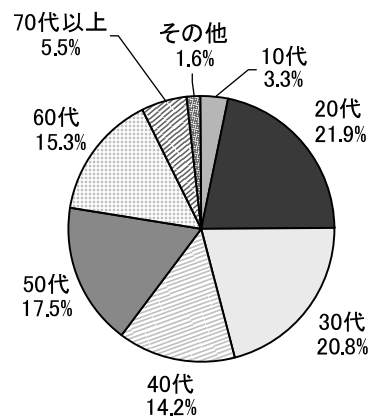
◆調査結果分析

1 回答者の属性

1. 性別



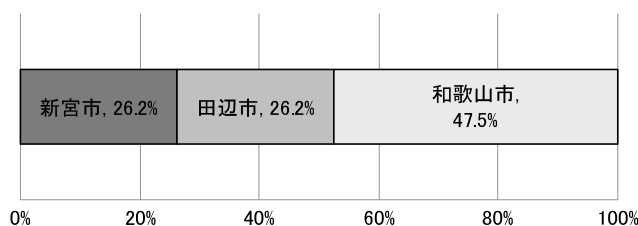
2. 年齢



回答者の性別は、女性が67.2%（123人）男性が32.2%（59人）で、女性が約2倍となっており、今回の調査は女性の意見が多く反映される結果になった。しかし、和菓子の消費傾向は、男性客よりも女性客が多いという傾向があることを念頭に、調査結果をみていくことにする。

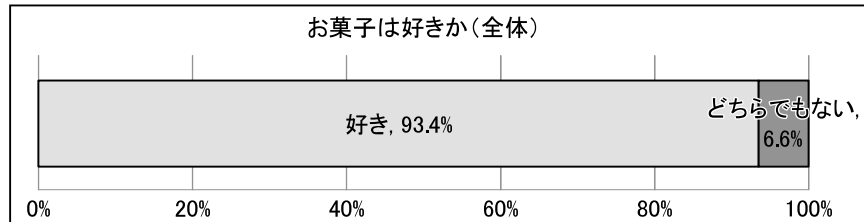
年齢別では、20歳代21.9%（40人）、30歳代20.8%（38人）、50歳代17.5%（32人）、60歳代15.3%（28人）、40歳代14.2%（26人）、70歳代以上5.5%（10人）、10歳代3.3%（6人）となっている。

3. 地域



地域別では、「和歌山市」が47.5%（87人）と多くなっている。「田辺市」「新宮市」は各26.2%（48人）となっており、全体に占める和歌山市地域のウェートが高くなっている。

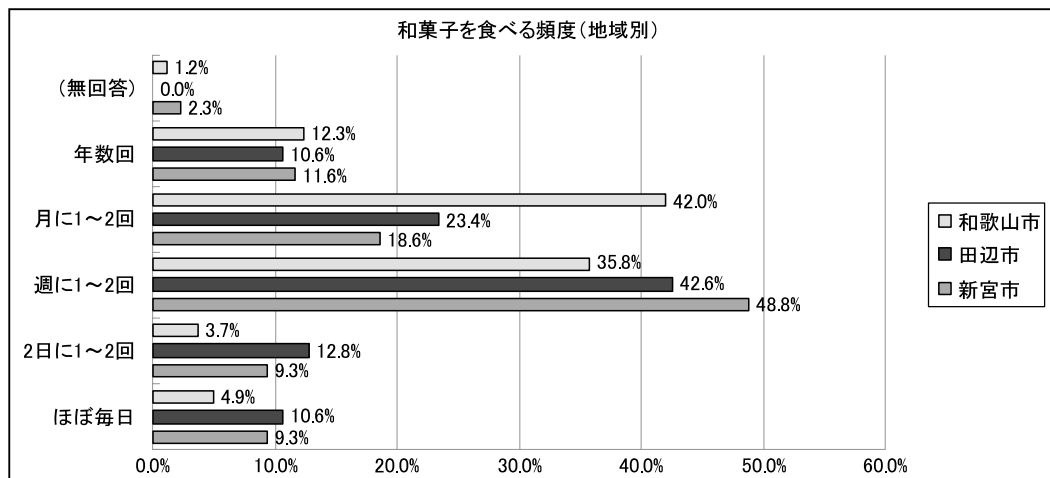
## （２）和歌山県における和菓子と洋菓子の嗜好と頻度



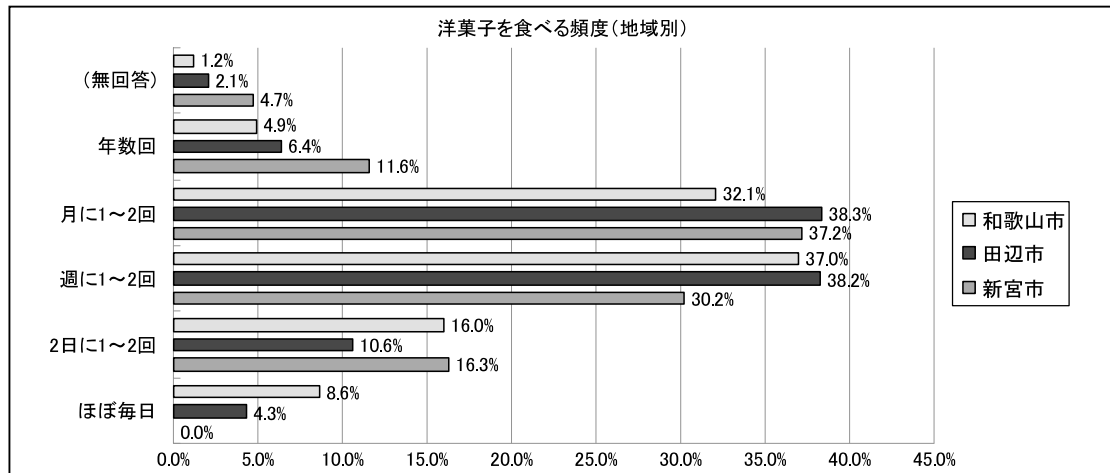
『お菓子が好きか』と問いにたいして、93.4%が「好き」と答えており、「嫌い」という回答はなく、「どちらでもない」と回答した人の割合は6.6%であった。

### <アンケート結果の検証>

このことから、ほとんどの人が何らかのかたちで、お菓子を消費していることがわかる。



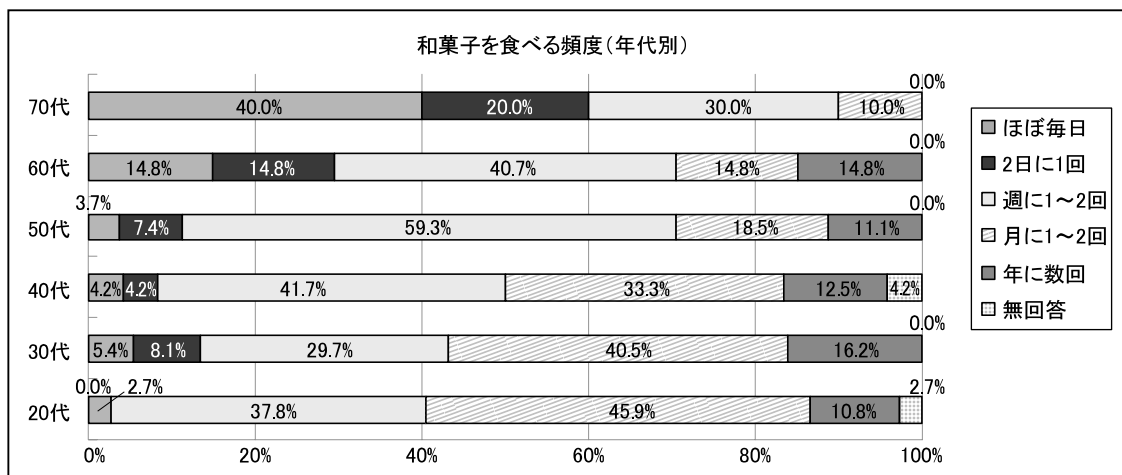
「お菓子を好き」と回答した人のうち、『和菓子をどのくらいの頻度で食べているか』という問いにたいして地域別では、和歌山市では「月1～2回」が42.0%、田辺市23.4%、新宮市18.6%となっている。「週1～2回」と回答した中では、新宮市が48.8%と最も高く、田辺市が42.6%、和歌山市は35.8%である。



『洋菓子をどのくらいの頻度で食べているか』という問いにたいしては、田辺市が「週1～2回」で38.2%、和歌山市が37.0%、新宮市は30.2%となっている。「月に1～2回」では、田辺市が38.3%、和歌山市が37.0%、新宮市が30.2%である。

#### <アンケート結果の検証>

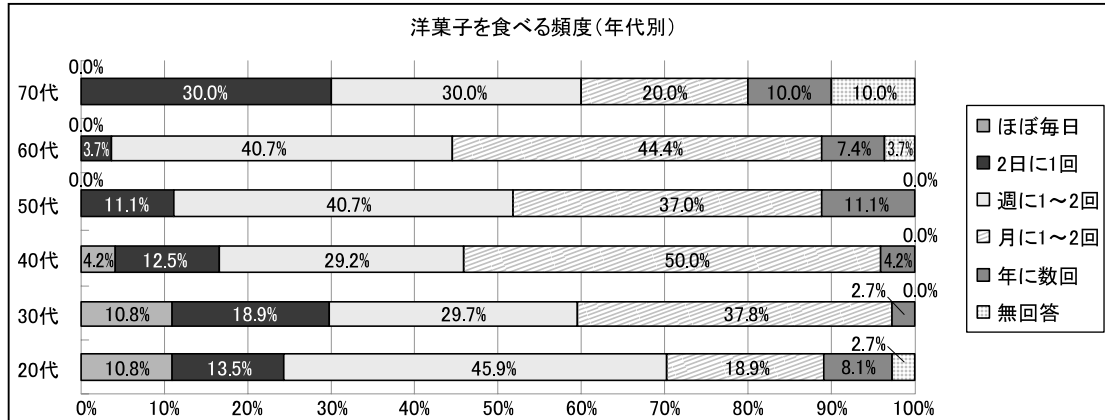
このことから、和菓子と洋菓子の頻度を比べると、どの地域も洋菓子の方が食べる頻度は高いが、地域別にみると、新宮市は、ほかの地域より和菓子を食べる機会が多いという結果になっている。



また、『和菓子を食べる頻度』を年代別に比較した場合、70歳代では40.0%が「ほぼ毎日」と回答しているのに対し、50歳代以下になると10.0%を下回っている。「週1～2回」と回答した人の割合も50歳代が59.3%と最も高く、40歳代以下では割合は減少していく。一方、「月1～2回」という回答は、20歳代が45.9%で最も高く、年代が上がるごとに割合は低くなっている。

### <アンケート結果の検証>

このことから、年代が上がるほど和菓子を消費している頻度が高く、世代が若くなるのにしたがって消費が減少する結果となっており、若い世代の「和菓子離れ」の一端がうかがえる。

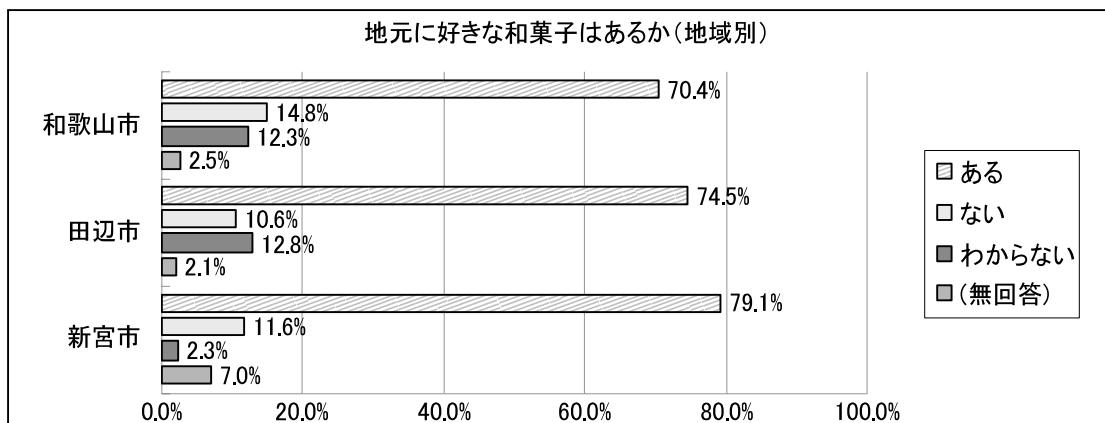


『洋菓子を食べる頻度』を年代別に比較すると、「ほぼ毎日」と答えた人の割合はどの世代も少ないが、『和菓子を食べる頻度』と比べると、20、30歳代で10.8%となっており、和菓子（20歳代で2.7%、30歳代で5.4%）よりも洋菓子の割合は高くなっている。また、「年数回」と回答した人の割合を『和菓子を食べる頻度』と比べると、60歳代以下では『和菓子を食べる頻度』よりも『洋菓子を食べる頻度』が割合は低くなっている。

### <アンケート結果の検証>

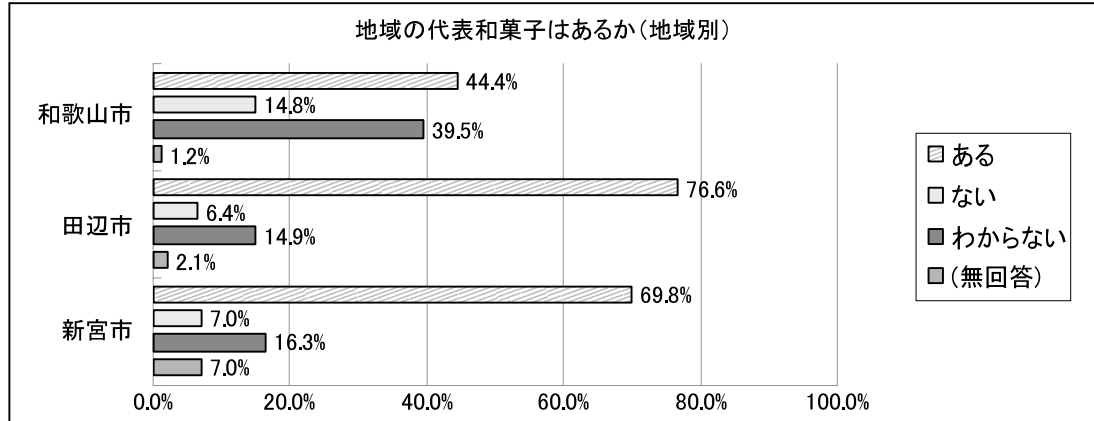
若い世代では、和菓子よりも洋菓子の方が消費される率が高いという結果が得られた。

### (3) 地元和菓子にたいする意識



「お菓子を好き」と回答した人のうち、『住んでいる地域に好きな和菓子はあるか』と聞いた。その結果が上記の表である。3市のいずれも「ある」と回答した人の割合が7割

以上と高くなっている。一番多いのは新宮市で79.1%、次いで田辺市が74.5%、和歌山市が70.4%となっている。

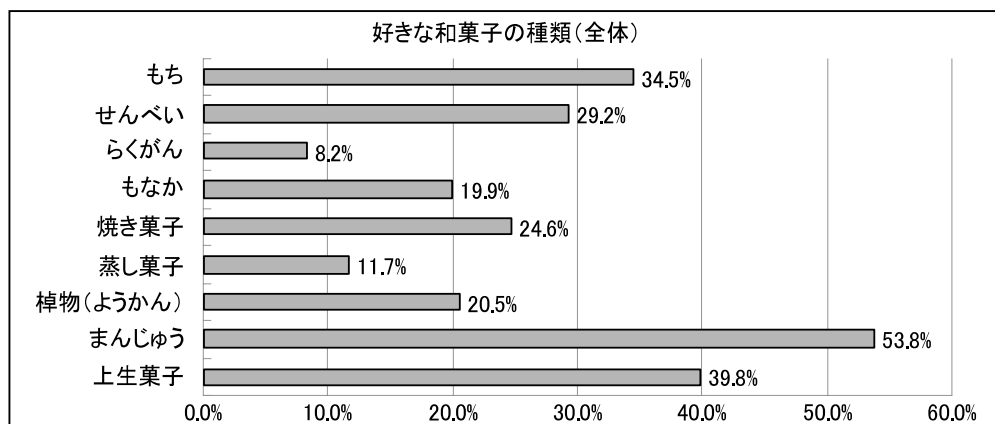


『地域を代表する和菓子があるか』という問いにたいして「ある」と答えた人の割合は、田辺市が最も高く76.6%となっている。次いで、新宮市が69.8%、和歌山市が44.4%で、田辺市と和歌山市では32.2ポイントもの差があった。

#### <アンケート結果の検証>

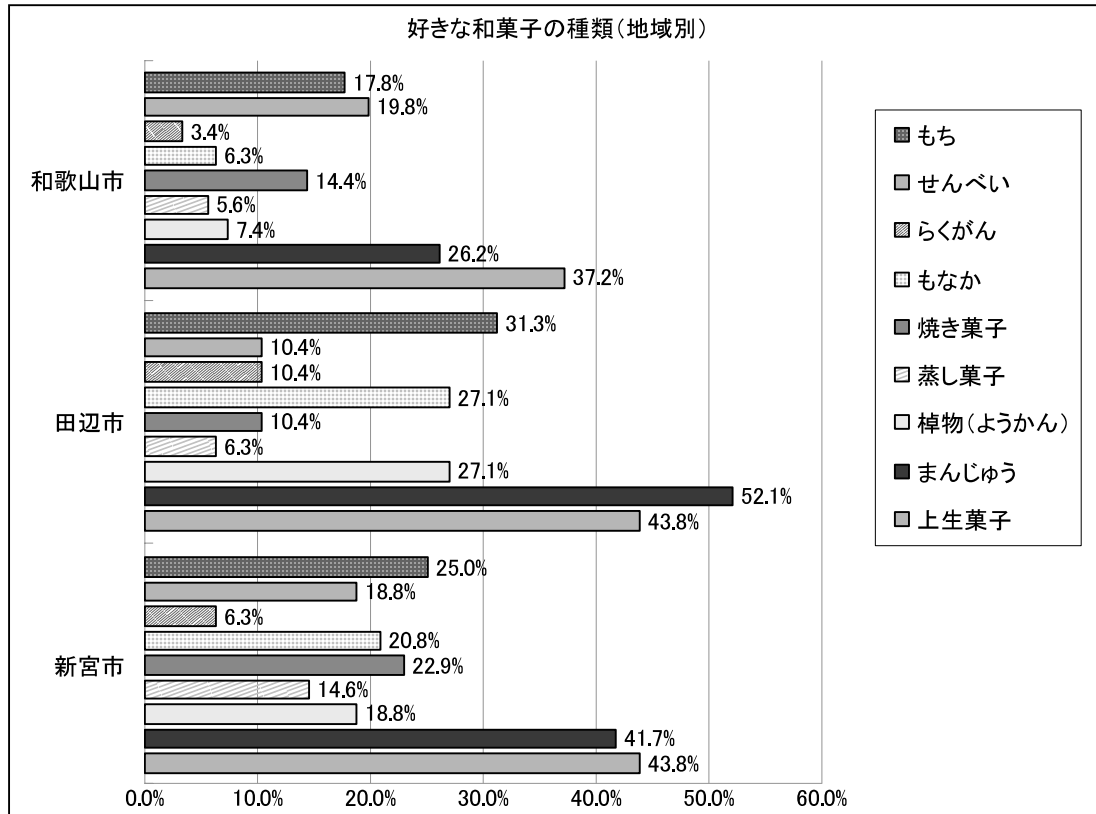
『住んでいる地元での好きな和菓子への意識』は、3城下町ともにそれぞれ高い割合となっているが、「地域を代表する菓子」となると和歌山市地域は、イコール和歌山市の菓子をあげるのに苦労している。これは、他の地域よりも菓子にたいする関心が薄いという結果なのか。和歌山市の調査では学生を中心に若い世代の回答が多かったことと関連も考えられるかもしれない。

#### (4) 和歌山県において好まれる和菓子の種類



「お菓子を好き」と回答した人に、『好きな和菓子の種類』を3つまで答えてもらった。その結果、3地域全体で、「まんじゅう」をあげた人の割合が53.8%と最も高かった。次い

で「上生菓子」が39.8%、「もち」が34.5%、「せんべい」が29.2%、「焼き菓子」が24.6%と続いている。また、「らくがん」は8.2%、「蒸し菓子」は11.7%となっている。



地域別にみると、田辺市では、「まんじゅう」が52.1%と最も高く、新宮市では41.7%、和歌山市では26.2%となっており、田辺市と和歌山市では25.9ポイントの差が出ている。全体的には、「上生菓子」も高い割合となっており、和歌山市で37.2%と和菓子の種類の中では最も高く、新宮市でも上生菓子が43.8%と一番高い割合になっている。

また、「もち」菓子が好きとの回答では、田辺市が最も高く31.3%で、次いで新宮市が25.0%、和歌山市が17.8%となっている。

「もなか」を好きと回答した人の割合でも田辺市が27.1%と最も高い。しかし、和歌山市では6.3%と低い割合である。一方で、和歌山市では、「せんべい」が19.8%と3地域の中で、最も高い割合となっており、次いで新宮市が18.8%、田辺市が10.4%となっている。

そのほか、「焼き菓子」では、新宮市が22.9%、次いで和歌山市が14.4%、田辺市が10.4%となっている。

#### <アンケート結果の検証>

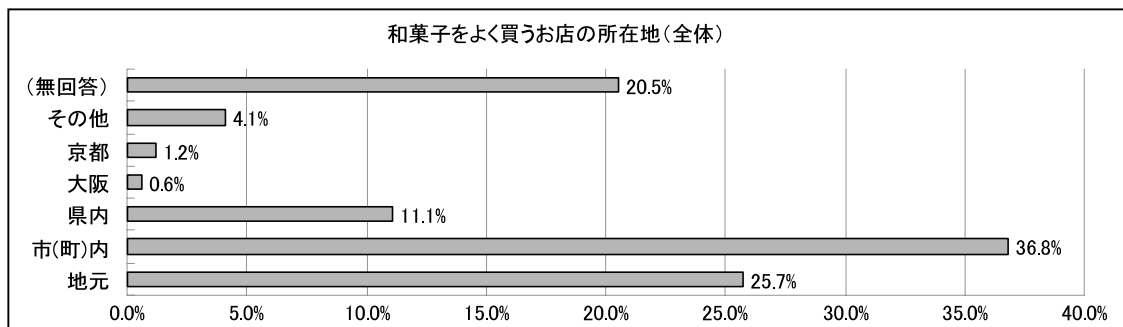
このことから、3市全体では、「まんじゅう」が好きと回答した人の割合が最も高いという結果となった。一般的に結婚式などの祝い事では紅白まんじゅう、おぼろ饅頭が使われる習慣があるが、田舎まんじゅう、うすかわ饅頭、六方などの消費も多いと考えられる。

しかしながら、地域別にみても、嗜好にも違いがあるようだ。田辺市では、とくに「まんじゅう」の人気の高いが、「せんべい」の人気の、和歌山市に比べると低いという結果となっている。

3城下町全体では、「上生菓子」も人気の高いという結果となった。「上生菓子」といえば京菓子や茶席の菓子がイメージされるケースが多いなかで、和歌山における「上生菓子」と茶道の位置づけについて、もう一度見つめなおすことができると考えることも可能ではないだろうか。

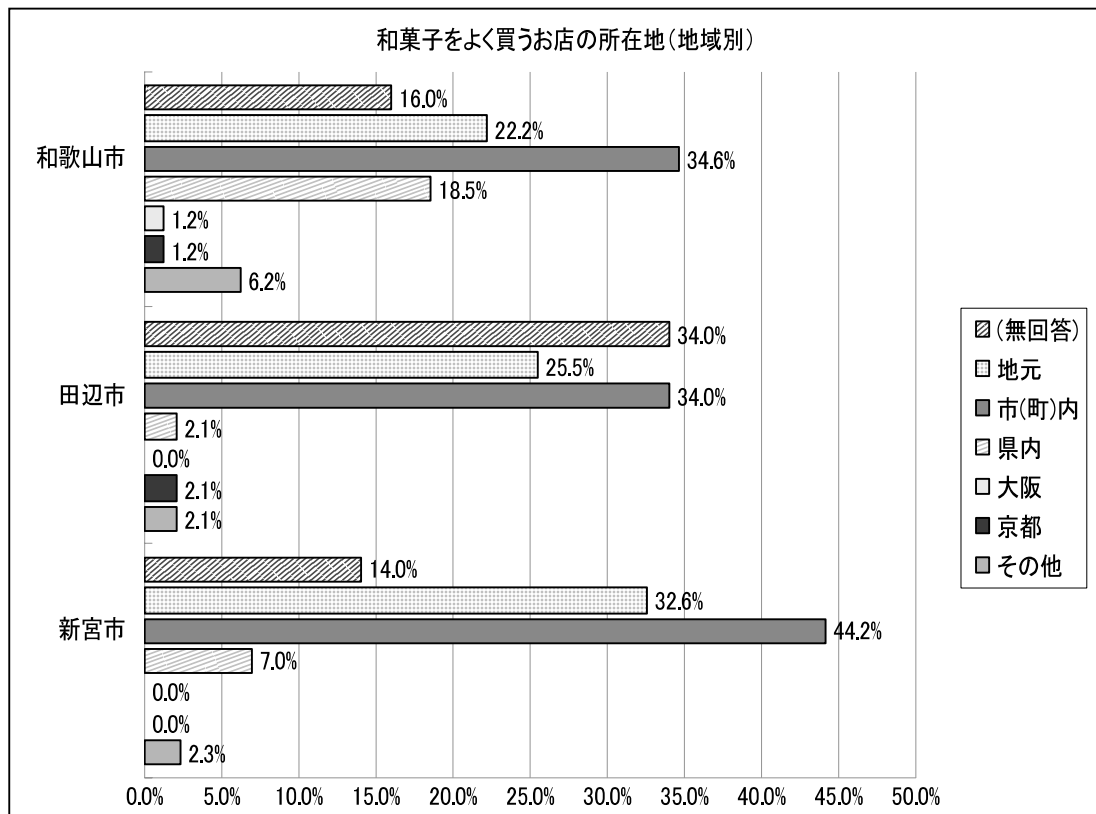
また、全体的には、「もち」が好きと回答した人の割合も高かった。お正月に始まり「ひし餅」や春の「桜餅」、端午の節句での「柏餅」など季節ごとの行事がいまも色濃く残り、人々の暮らしの身近に「もち」菓子があることを示した結果といえそうである。

### (5) 和菓子の購買圏



「お菓子を好き」と回答した人のうち、『お菓子を買う店はどこにあるか』という問いにたいしては、3市全体的に「市(町内)」で購入すると回答した割合が36.8%、住んでいる「地元」の菓子店が25.7%となっている。また、「無回答」が20.5%あった。「京都」や「大阪」の割合は低い結果となった。





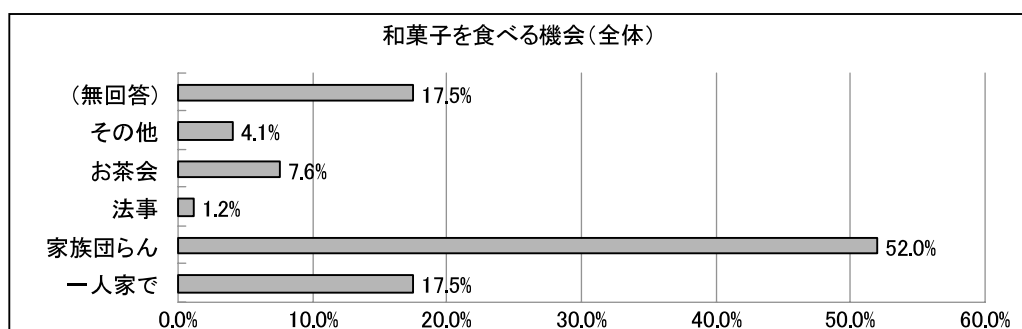
地域別で比較してみると、「市（町内）」で購入すると回答した人の割合は、新宮市で44.2%と高く、和歌山市で34.6%、田辺市で34.0%となっている。「地元」という回答もそれぞれで高い値となっているが、「県内」と回答した人の割合は、和歌山市で18.5%と他の地域よりも高い割合となっている。

#### <アンケート結果の検証>

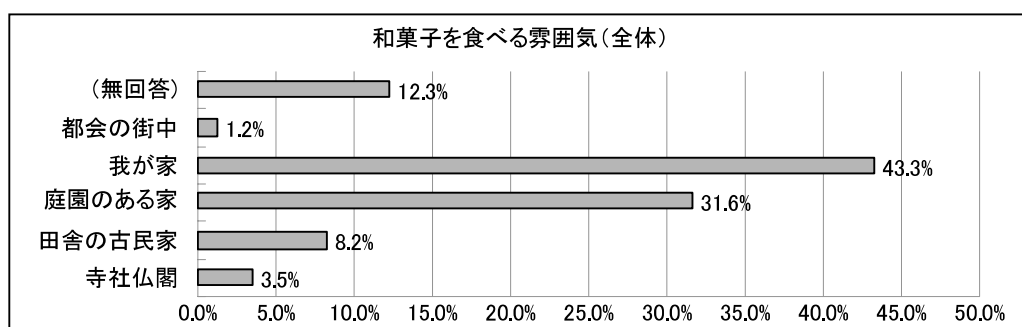
このことから、3市における和菓子の消費は、和歌山県内で購入されることが多く、特に、新宮市では地元の和菓子の購入が多いという結果となっている。

一方で、和歌山市においては、地元で和菓子を購入されているが、地元というよりも県内全体として和菓子を捉えている傾向があるとみられる。

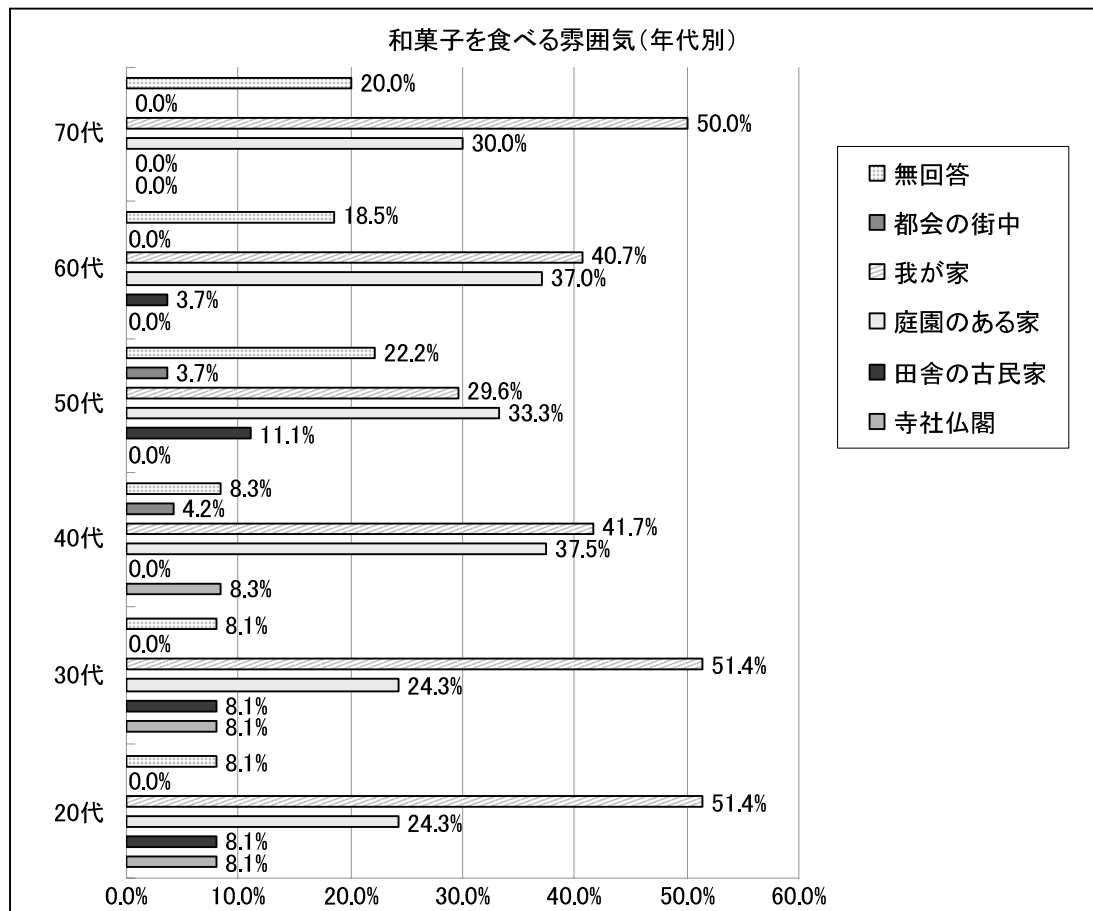
## (6) 和菓子を食べる魅力的な条件



「お菓子を好き」と回答した人のうち、『和菓子を食べるのはどのような機会が多いか』という問いでは、3市全体で「家族団らんで」と答えた人の割合が52.0%と高かった。続いて、「一人家で」という回答と「無回答」が17.5%となっている。



『和菓子を食べるなら、こういった雰囲気のところでは食べたいか』という質問では、3市で全体的に、「我が家」と回答した人の割合が高く、43.3%となっている。次いで、「庭園のある家」が31.6%、「田舎の古民家」は8.2%となっている。

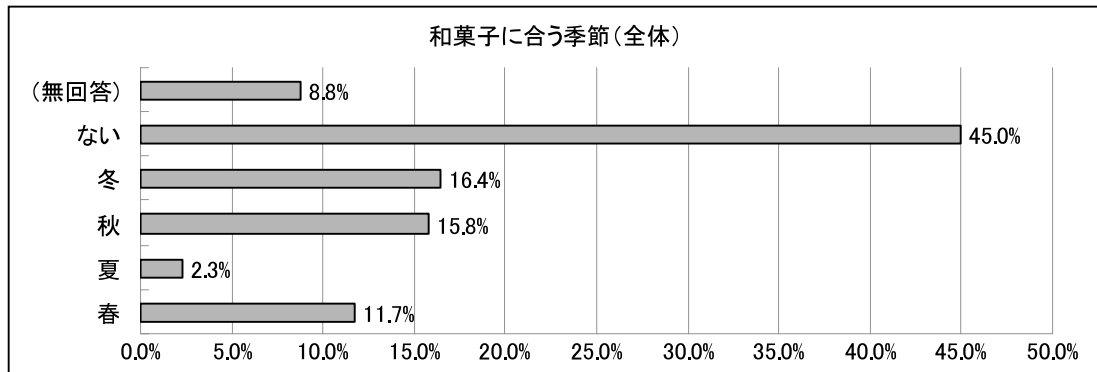


『和菓子を食べる雰囲気』について、年代別でみると、ほとんどの年代で「我が家」と回答した人の割合が高かった。そのほか、「庭園のある家」と回答した人の割合も高く、40歳代以上の各世代では30%以上、20、30歳代では24.3%となっている。また、「田舎の古民家」との回答は、50歳代で11.1%、20、30歳代で8.1%であった。「寺社仏閣」との回答も、20、30、40歳代で約8.0%となっている。

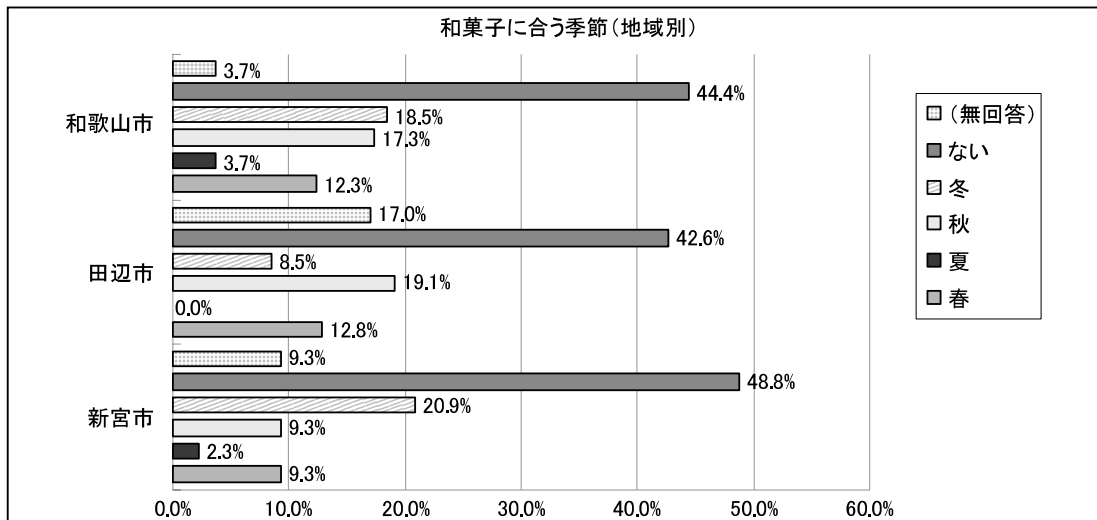
#### <アンケート結果の検証>

このことから、3市全体において、和菓子を食べるということは、「我が家」・「家族団らん」という日常の家庭生活の中で、自然と行われていると考えることができる。また、和菓子が、家族という幸せのかたちとして、人々に受け入れられているとみることもできる。

そのほか、「庭園のある家」という意見も多く、日常から離れた空間で、和菓子を食べる希望もあるようだ。20、30歳代でも「田舎の古民家」や「寺社仏閣」という意見もあり、若い世代で、「和菓子が日本の文化と伝統につながるイメージを持っている」と考えることもできるのではないだろうか。



『和菓子を食べる季節で、好きな季節はあるか』という問いにたいしては、「特にない」と回答した人の割合が高く、45.0%であった。そのほかでは、「冬」と回答した人の割合は16.4%、「秋」が15.8%となっている。



『和菓子に合う季節』を地域別に比較してみると、「特にない」という回答が多いとともに、「冬」と回答した人の割合は、新宮市で20.9%、和歌山市で18.5%、田辺市が8.5%となっている。「秋」という回答では、田辺市が一番高く19.1%、次いで和歌山市が17.3%、新宮市が9.3%であった。

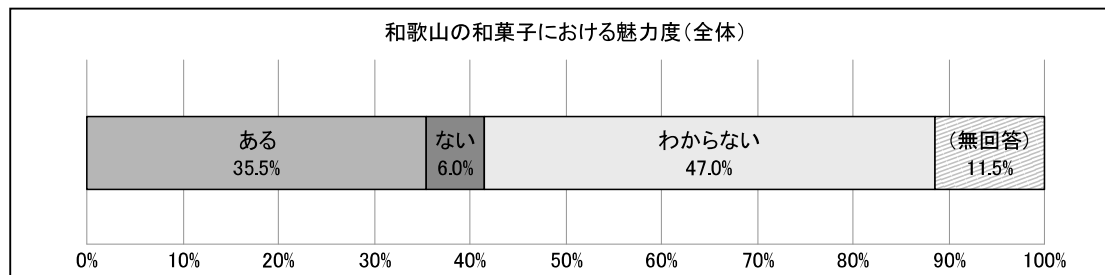
#### <アンケート結果の検証>

このことからわかることは、3市全体的には「どの季節でも好きだ」といった意見も多く、特に季節を問わず、市民に受け入れられていると考えることができる。

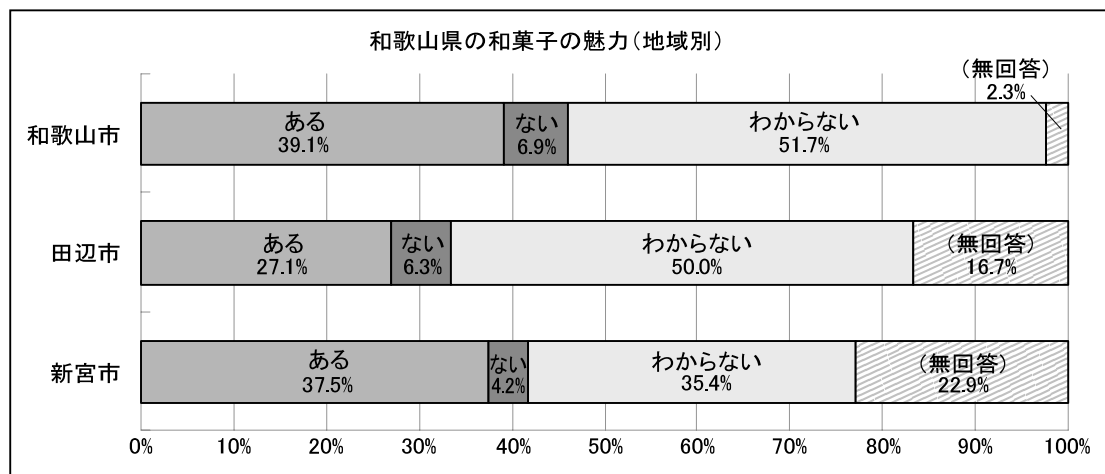
地域別でみてみると、新宮市では、ほかの季節に比べて「冬」と答えた人の割合が高いが、2006年（平成18年）より新宮市において、11月に「新宮銘店お菓子祭り」が開催されていることが一定の効果を発揮していると考えられる。

そのほか、田辺市では「秋」という回答が、他の季節よりも多くなっている。

## (7) 和歌山県の和菓子への魅力



『和歌山県の和菓子は魅力があるか』という問いにたいして、「わからない」と回答した人の割合が47.0%と高い値となっている。次いで、「ある」と回答した人の割合は35.5%で、「ない」という割合は、6.0%であった。



地域別に比較してみても、「わからない」と「無回答」を合わせると、すべての地域で5割以上となっているが、どの地域も「ない」との回答は7.0%以下となっている。

「魅力がある」と回答した人の割合は、田辺市で27.1%、和歌山市や新宮市では4割弱となっている。

### <アンケート結果の検証>

このことから、3市の市民にとって、和歌山県の和菓子の魅力を一言で答えることは難しいが、「何らかの魅力はある」と思っている人が多いと考えることができる。

京都や金沢のように、古い伝統と和菓子文化がうまく重なり合って、まちづくりにも活かされているような地域がある中で、紀州徳川の文化が残る和歌山県においても、「和菓子が魅力ある地域資源となりうる」と考えている人がいることが、今回の調査から読み取ることができるのではないだろうか。

その結果、和歌山独自の和菓子文化を形成し、まちづくりに活かしていく— そんな試みに挑戦する可能性も秘められていると考えていきたい。

## (8) 消費者アンケートでの意見・提案

### <和歌山県の和菓子を魅力があると思う理由>

- ・ふるさとを思い出したり、食べた人の心を癒すことができると思う。
- ・東京や大阪、和歌山市内の美味しいといわれるものより、地元のものの方が美味しいと思う。
- ・風土などが雰囲気合っていると思う。
- ・ミカンや梅などが活かされている和菓子がある。
- ・地域によって個性があって、そこでしか食べられないというものが結構あるので、そこが魅力。
- ・土地を代表した和菓子があり、味も格別である。
- ・県内の著名な菓子は歴史を感じさせるものが多い。
- ・老舗や、大資本でマーケティングに裏打ちされた洗練された商品も好きだが、寂れた「素朴な店」の品が好きである。
- ・価格が手ごろ洗練されていないのが美味しい。
- ・どこにでもありそうな素朴さがいい。
- ・美味しくて、みんなに昔から食べられているという伝統がある。
- ・新宮市のお菓子の美味しさはレベルが高い。

### <和歌山県の和菓子を魅力がない、わからないと思う理由>

- ・和歌山ブランドを確立できていない。
- ・あまり情報発信していないような気がする。
- ・和歌山の和菓子は一つひとつがとても美味しいと思う。一つひとつが美味しいというのは魅力かもしれないが、個性がない気がする。
- ・和歌山県にどのような和菓子の種類があるか、どこに売っているか知らない。
- ・和歌山県の和菓子といえば〇〇というイメージがない。
- ・人口が少ないから売れない。

### <魅力ある和菓子文化への提案>

- ・地域を問わず、もっと和菓子をPRする。和菓子博覧会のようなものを開催する。
- ・県民により知ってもらえる方策を検討。県内にどのような和菓子があるかのテーマ展などを開催する。
- ・その地域の特産物を使い、その地域でその時期しかできない和菓子発案。神社・寺院との連携（内外での和菓子喫茶）、和菓子作り体験などを行う。
- ・地元でとれた材料を中に入れながら、ちょっと値が張っても口の中に入れてほっと安心なものがいい。

- ・季節感のある、地域性のある和菓子、ここにしかない和菓子があるとよい。
- ・梅の活用、若者にうける商品、城下町や古い町並みを活かした雰囲気づくり
- ・新作和菓子の発表会（年1回、定期的に開催）
- ・地域資源を利用した商品づくり
- ・女性の視点での美味しい、美しい、上品な味を追求し、安さなどに工夫する。
- ・和菓子といえばお茶請けに食べたいので、いろんなお茶に合う和菓子、美味しいお茶と美味しい和菓子を提供する。
- ・若い世代にも受け入れられるような和洋折衷の和菓子に、伝統ある和菓子職人の造形美を反映していけばよいのではと思う。
- ・今の若い人は和菓子を食べる機会が少ないと思うので、イベントなどで無料配布したり、幼稚園や保育所のおやつに出したり、小さいときから口にする機会があれば、食べる人口や興味を持つ人も増えるのではないかな。
- ・本格的な和菓子職人が少なくなっているように思えるので、若い職人を育てていくことから始めるのがよい。
- ・城下町探索（観光）と和菓子を結びつけられないか。
- ・和歌山といえば、〇〇という和菓子のブランドがほしい。
- ・すでに行われていると思うが、お茶と一緒に季節感とあわせて給食で出す。  
（春：桜餅、端午の節句：ちまき、柏餅、夏：寒天、秋：柿のもの、団子、冬：焼き餅）など
- ・地域に残っている文化と和菓子の再発見。日常忘れていた地元の和菓子について、祭りなどとともに地域の人々と語り合うことも大切だと思う。

## 第5章 城下町と和菓子文化

### 1. 世界遺産の城の町・姫路市

姫路城の白鷺に譬えられる白いすがたが、姫路市の城下町の歴史をいまに伝える。本多氏52万石の象徴で、1993年ユネスコの世界遺産（文化遺産）に登録された。姫路の文化は江戸中期1749年以降の藩主酒井家の時代に始まる、ともいわれる。

菓子司伊勢屋は、江戸時代藩の御用をつとめ、「御用菓子」として生まれた菓子がある。菓銘は椿の美称である「玉椿」、薄紅色の求肥を皮にして黄身餡を包んだ景色に椿の可憐を写した風情がある。この菓子は、天保3年（1832）酒井家の婚礼を祝ってつくられたもので、名家老の誉れが高かった河合寸翁の命名によるという。「玉椿」は今日では、市民だけではなく、茶席の菓子としても全国に知られている。

伊勢屋は、創業が約300年前の元禄年間という姫路市を代表する和菓子の老舗で、近畿一円で営業する食料・原料問屋株式会社山野は同族経営である。自社銘柄は生菓子、焼菓

子、最中の40種類、茶会用菓子の焼餅「火打焼」も姫路藩2代藩主酒井忠以の時代に作られた。宗雅の号でしられる忠以は茶の湯に通じた人物で、菓子文化の発展をうながした。

市中心部にある伊勢屋本店はモダンで店内は明るい。壁に掛けられた椿の絵の大作は、美術大学の女子学生作品である。「つぎの時代に残していけるものを作りたい」、和菓子本来のかたちにとらわれない新しい菓子づくりにも挑戦している。



姫路市の老舗伊勢屋玄関

「白鷺天舞」や「五拾萬石」など、地元姫路にちなんだ菓子を作っているのは、白鷺陣屋である。1959年姫路で最初の洋菓子店として創業したのが始まりで、現在和や和洋一体の菓子を多く作る。全国菓子博で名誉総裁賞を受賞した「しほ味」は、塩のほのかな香と味を皮に忍ばせた、「塩味饅頭」である。「塩味饅頭」は、播州地方にある菓子店の何軒もが作っている代表的な銘菓で、赤穂の名産の塩を使った菓子である。もともとは「塩味菓子」という「干菓子」で茶の湯に使われていたものが、大衆化して饅頭になり、地域の菓子にと発展したものとみられている。

姫路市は、良質のコメどころである播州平野を背景に、和菓子文化が発達してきた。明治時代、姫路市を代表する主要産業21業種の中に「姫路菓子」は数えられている。その菓子は「駄菓子」で、古い城下町に語り継がれてきた菓子でない。「先輩から語り継がれているものがあるはずだが、それがない」。文化の断絶の理由について、藩主の度重なる交代により文化が蓄積されなかったことや明治維新政府による譜代大名取り潰しにともなう文化の解体に求める組合幹部もいる。姫路は、歴代藩主が親藩や譜代大名で、また幕閣に重臣を送り出したところではある。ともかく大きな流れは途絶え、いま姫路市に大きな和菓子文化があるわけではない、と業界関係者は説明する。

2008年春、姫路市で第25回全国菓子大博覧会「ひめじ菓子博」が開かれた。「洋菓子の神戸、和菓子の姫路」という見方がされるなかで、「和菓子の姫路」の業者が手をあげ、県庁所在地以外での開催となった。「お菓子どころになりたい」業界を、市、商工会議所等が支援して実現した。姫路市の菓子工業組合に加盟する正組合員は、2010年2月現在42軒で、地場産業に指定されている。菓子博開催による地域経済効果は、兵庫県の試算では160億円にのぼる。その金額以上に、菓子業界には刺激になり、市民の和菓子にたいする意識、評価は上がったと見る人が少なくない。

姫路市でも姫路城内で桜の季節や仲秋の季節には野点が催される。菓子組合として茶道五流派の茶会と関係をもち、茶の湯文化の動向に関心を払う。今後、菓子組合として姫路城内にお菓子を提供する場所作りを検討している。



## 2. 不昧公好みの町・松江市と和菓子文化

島根県松江市は、和菓子の世帯当たり消費量日本一の町である。菓子店は、和菓子店だけで25軒を数える。茶室を備えた寺院や名所があり、買った和菓子を抹茶と味わえる店や和菓子づくりの体験工房がある。こうした和菓子文化を生んでいる大きな要因は、江戸時代以来の茶の湯と和菓子の伝統である。

松江市は、江戸時代松江藩18万6千石の松平家の城下町で、板張り黒塗りの松江城が山の上にそびえる。松平治郷は藩政改革を実行した7代目藩主のいっぽうで、『古今名物類聚』を著した江戸時代を代表する大茶人松平不昧としてしられる。市民は死後200年近くなる今日でも「不昧公」「不昧さん」と親しみをこめて呼ぶ。「不昧公好」が生き、茶の湯の伝統が暮らしに溶け込んでいる。「市民の三分の一は家族で薄茶を飲み」、「ポットの湯で気軽に楽しむ」。スーパーマーケットの店頭で地元老舗茶舗の抹茶がディスカウント商品として並ぶ土地柄なのである。そうした茶の湯人口のすそ野の広がり、豊かな和菓子文化を育ててきた。

創業は江戸・明治時代という老舗が数多くあり、自慢の「銘菓」をもつのが松江の特色である。日本三銘菓のひとつに数えられる風流堂の「山川」、不昧が命名した三英堂の「菜種の里」、彩雲堂の「若草」は、いずれも不昧好み和菓子で、明治時代に入り一時途絶えていた菓子を当時の当主が明治中ごろから昭和の初めにかけてつぎつぎに復活した。



茶の湯の町松江。中村茶舗で



三英堂の茶房。抹茶に和菓子

この3つの和菓子店と文化6年（1809）創業の桂月堂、それに中村茶舗の老舗5店で2005年4月に発足したのが「松平不昧公好み老舗会」である。江戸時代初期からの古い歴史を有し、「松江一の繁華街」と謳われた天神・寺町商店街の衰退に危機感をもった店主たちが、活性化を目的に組織し、「銘茶・銘菓老舗めぐり」を提案した。

茶の製造販売の老舗中村茶舗で、石臼を使った抹茶の製造工程を見学し、にじり口のあある茶室で茶の湯を体験（有料）してもらう。茶と文化にふれたあとは、和菓子店をめぐる。多くの客が、茶や菓子を土産に買って帰る、その間約1時間。商店街には、お茶と和菓子体験を目当てに観光客が大型観光バスで訪れる。中高年世代、とくに女性の人気が高い。天神・寺町商店街は、松江市でいま一番元気な商店街と呼ばれ、市行政も「観光・文

化都市」の重要な資源と位置付ける。

茶の湯体験、和菓子づくり体験が数カ所で開かれ、また米国ニューヨークで和菓子の発表会を開いているのも松江市である。

### 3. 「北陸の小京都」大野市・湧水が育む和菓子文化

越前大野市は、福井県の東部に位置する人口3万7千人の地方都市である。三方を白山連峰の山々に囲まれた盆地で、九頭竜川などの河川がもたらす伏流水がこの町を豊かな湧水の町にしている。

江戸時代5万石の城下町は、大野城がある亀山のふもとに碁盤目状の町並みが広がる。まちなかの各所にみられる水場は「お清水」と呼ばれ、その抒情が「北陸の小京都」の呼称をこの町に与えた。水の町は、和菓子の文化も育んだ。菓子店の数は人口約4万人の町に和・洋菓子あわせて22軒、一時期の47軒から半減した。菓子店は、家族で製造販売する店が大半である。

大野市では、いまでも男子が結婚し「お嫁さんをもらうと紅白の饅頭をまく」風習がある。その数は、何十、何百もめずらしくない。1934年（昭和9年）生まれの伊藤武治氏の家では、結婚したとき3千個（45万円相当）をまいたという。こうした風習の残る大野の菓子文化は、「まんじゅうが主流」といわれる。

伊藤氏は、七間通りの元町にある株式会社伊藤順和堂社長で、江戸時代から続く和菓子店の6代目である。秋の季節にだけ限定で売り出される「いもきんつば」は、サツマイモ本来の甘味と微妙なしっとり感が絶妙な和菓子である。毎日実演も行なわれており、季節には観光客や市民の順番待ちの列ができる、超人気商品である。一年中買えないか、という客の声に、当主は応えない。地元産サツマイモが一番おいしい2ヵ月だけ、食べてほしいからである。この店の社是は「季節感」「地元の材料」「老舗の信用と技術を生かし磨きをかける」である。大野市上庄地区特産の里芋は、羊羹「里芋っ娘」となっている。

伊藤順和堂は本店と支店の2店舗があるが、本店は休みの日以外は朝7時30分に開ける。七間通り名物の朝市が午前6時から始まるため、できるだけ市民や観光客らが利用しやすいように設定している。店の前に湧く湧水も自由に飲める。「お菓子ひとつからで結構、お茶と一緒に食べてください」、店内にはお茶も置いてある。もてなしの心と営業努力の一例である。



いもきんつばの実演販売

大野市に伊藤順和堂ほか、数軒の菓子店が作っている菓子に「けんけら」がある。大豆を粉にして水飴で固め、黄粉をまぶしたねじり菓子で、鎌倉時代の寛元年間（1243～1247年）に作られたという伝承もある菓子である。福井県銘菓の「羽二重餅」とは異なり、素

朴な郷土菓子であるが、福井県の菓子になっている。岐阜県飛騨地方では「国選」と呼ばれる。藩主の転封によりねじり菓子の文化が伝播したものであるが、「けんけら」は、ふるさとの菓子文化にたいする大野市の地域としての姿勢をしる菓子である。大野と飛騨は、江戸時代の茶人で「姫宗和」と呼ばれた金森宗和を生んだ金森氏ゆかりの土地で、この町も良質の美味しい水を使い茶道が盛んである。

## 第6章 地域文化としての和菓子文化

### 1. 和菓子業界をとりまく環境

和歌山県菓子工業組合に加盟する組合員は、和菓子、洋菓子、煎餅、飴をあわせて2008年現在168人となっている。1989年（平成元年）（225人）からの20年間で57人減少、1975年（昭和50年）の393人の半分以下である。組合員のうち6割は和菓子店であるが、とくに和歌山市中心部に立地する和菓子店の減少が目立つとみられる。和歌山県における和菓子店の減少は、全国のほとんどの地域の和菓子店に共通する問題であり課題である。

3市の和菓子店で行なったアンケートでは、「この10年間で客層は変わったか」という問いにたいして「変わらない」とする回答が「変わった」の2倍になっている。内容をみると「変わらない」は「50～60歳」が多く、「変わった」は「20～30歳の女性」が増えたことをあげている。また、「客一人当たりの購入額」について聞いた問いでは、「減った」とする回答が8割以上にのぼった。「客単価」は「1000～2000円」が一番多く、次いで「500～1000円」だが、拮抗している。

そして、「和歌山県の和菓子の将来について」聞いた問いでは、「普通」が約8割、「暗い」が約2割を占め、「明るい」という回答はなかった。今回の調査は20軒ほどで和歌山県の和菓子業界全体の数字ではないが、傾向の一端は表しているとみられる。

和菓子店の減少が続く要因は、第一に若い世代をはじめ消費者の洋菓子志向と「和菓子離れ」があげられる。21世紀の菓子の世界で流行や話題となるのは、洋菓子が圧倒的である。「コンフィテュール」「タルト」「ムース」、そして「ロールケーキ」や「バウムクーヘン」の人気商品に長い列ができる。それは、20歳、30歳代の若い世代にとどまらない。菓子の世界における、グローバルズムがもたらす「スイーツ」の日常化と甘さの価値観の変化がまずあげられる。少子高齢化によりあらゆる市場が縮小傾向にあるなかで、今後さらに減少を加速させる可能性が大きい。第二に食品から季節感が失われ、「旬」がなくなっていることがある。第三に祭の消滅や年中行事の簡素化、伝統的な儀礼・風習の衰退にみられる日本人の生活様式の変化や地域コミュニティの変貌がある。本文中で紹介した越前大野市や新宮市のように、人と人、人と菓子のつながりを大切にする伝統や風習は廃れて次第に少なくなっているのが現状である。第四に、技術革新にともなう冷凍庫・急速冷凍の普及がある。菓子作りロボットが大量生産を可能にし、冷凍技術が運搬問題も解決

した。国内における菓子のグローバル化である。和菓子店は、家内工業的な小規模経営のところが多く、仕事は朝早くからできびしく後継者難のところが多い、そうした「小さな和菓子店」が淘汰されていっている。しかし、菓子は糖分が少ないと日持ちせず、糖分の多い和菓子が糖分を忌避する消費者の市場に出回ることとなる。さらに、コンピュータオープンの登場はたとえばカステラをパート従業員が簡単に焼くことを可能にした、これが第五である。そして、第六の理由は和菓子店や和菓子職人の継続・発展・創造への強い意思である。この構造的な閉そく感は、この国のモノづくりの現場全体を覆うものでもある。

菓子市場における和菓子の領域が縮小傾向にあるなかで、伝統的な和菓子が将来なくなるのではないかとみる業界関係者は多い。和歌山県では「工芸菓子」や「引菓子」を作る職人が減ってきている、という。「工芸菓子」は花鳥風月、四季の自然を菓子上で観賞用に作りあげる飾り菓子、「引菓子」は冠婚葬祭などに使われる引出物となる菓子である。

食品としての和菓子は、嗜好品ではある。しかし、和菓子とその文化は、日本の食の文化のなかで確かな位置を確保してきた。会席膳の菓子、ハレの日の膳を彩る菓子、客をもてなす菓子、茶の湯とともにある菓子。それなしでは埋めることができない、食文化に占める位置があるということである。それは、「甘さ」を超えた文化の問題なのである。和菓子文化をめぐる危機は、日本の伝統文化、食文化の危機とみることができる。

## 2. 地域文化としての和菓子の再評価とまちづくり

日本は、東西南北いくつもの日本がある。それぞれの地方地域の自然風土、歴史との関わりをなかで育まれてきた文化がある。伝統文化であり、地域文化である。そうした地域の固有性や多様性を語るものが、和菓子の文化である。和菓子の文化は、京都や江戸だけではない。金沢、松江、彦根、弘前には城下町らしい和菓子の文化が、いまでも豊かに伝えられている「和菓子の町」でもある。全国各地に銘菓があり、「名代」「名物」がある。青森県下北半島の「べこ餅」や鹿児島県大隅半島肝付町のヨモギ餅の「灰汁巻き」は、素朴だが、色彩の美しさや南国の文化を感じさせる特色がある。

和歌山県内の和歌山、田辺、新宮の各市にも城下町の歴史を伝える菓子や茶の湯文化が生んだ菓子、地域の自然、宗教文化と密接に関わった菓子がある。「和歌山県の菓子上に、紀州の歴史文化はみられない」という見方は、適確ではない。第5章で報告した地域の和菓子と市民意識でも、地域の菓子上にたいする支持は決して低くはないと思われる。しかし、「魅力が欠如している」「買いたくなる和菓子が少ない」という、その理由については検討されなくてはならない。

この研究をとおして得たその答えがある。ひとつは、ブランドの問題である。現在操業している多くの和菓子店は戦後間もなく創業した店がほとんどで50年以上の歴史をもち、その歴史と同じ時間店頭を飾ってきた菓子がある。そうした菓子には美味しく、美しいものが少なくなく、店を代表する銘柄=ブランドになっている。しかし、折角の菓子が地域



ブランドにとどまっているように思える。季節の生菓子である上生菓子も気品のある如蕨饅頭もあり、その技術もある。各店ごとの餡にも、美味しい餡はある。ブランドを磨くブラッシュアップが必要ということである。

二つ目は、和菓子の購買客層である。和菓子を買う、食べるのは中高年齢以上の女性が主流、という固定観念をもち続けているのではないか、ということである。筆者のまわりの20,30歳代の若い女性の間にも和菓子ファンは多い。流行をつくり出すのは、どの世代の女性か、菓子以外の市場における女性の行動にもっと注目してもよいのではないだろうか。富美堂の「神島の鶴」への女性の人気は、仙台の「萩の月」や博多市の「鶴の子」につうじるファッション性にあるように感じられる。

三つ目は、地域の和菓子店が連携して、地域の菓子を作る取り組みの有無である。佐賀県小城町は「小城羊羹」の町として知られるが、人口2万人の町に20軒余りの羊羹を売る店がある。福井県の「羽二重餅」岡山市の「きび団子」鹿児島市の「かるかん」、何軒もの菓子店が製造し菓子の地域の顔となっている。和歌山県では、田辺市発祥の「柚子最中」と御坊市周辺の「つりがね饅頭」がある程度で、田辺市の「山祝い餅」も和歌山市のサツマイモ菓子「きらやか」も広がりをもっていないのが現状である。連携・協同し、競争する取り組みが必要と思われる。南蛮菓子が伝来した長崎市では、砂糖が九州に伝播していった街道を「シュガーロード」と名付け、佐賀県、福岡県小倉までを菓子の道でつなぐ取り組みを行なっている。和歌山県—3城下町の和菓子業界の振興と和菓子文化の復権は、以上のような問題点を検討したうえで取り組まれる必要がある。そうした意味では、新宮東牟婁地方の菓子組合が毎年11月に開催している菓子祭りは、ひとつのモデルである。菓子組合は、地元茶道関係者と連携して茶会用の菓子を作っており、川上不白の200回忌茶会をきっかけに「不白」の菓子も生まれている。菓子マップを作っているのも、組合と新宮市である。今回の研究調査等で訪れた新宮市の7軒の菓子店は、すべて後継者があり、兄弟で菓子の道を選んだ店も数軒あった。ほかの2市と比べて、特長的である。



不白にちなんだ新和菓子。つくしで

歴史的な景観を生かした観光やまちづくりとの連携し、町家等を利用した「菓子と茶」を食す喫茶空間や、菓子店のなかの喫茶やカフェも情報を発信する場所となり得る。田辺市・辻の餅の喫茶室は先駆的である。市民向けの「和菓子教室」や観光客向けの「和菓子づくり体験」は、和歌山県の和菓子文化を知ってもらうよい機会になるはずであり、組合として取り組みが期待される。紀州和歌山の和菓子ファンをどのように増やすか、メッセージの発信力の強化が望まれる。

本稿では、和歌山県の和菓子文化に関して茶道文化についても言及してきた。京菓子

をはじめとする和菓子は、茶道や禅と関係しながら発展してきた面が大きい。茶道との一層の交流が求められる。茶人の期待に応える和菓子のフェアがあってもよいと思われる。和菓子の有する多面的な価値の再評価が必要である。そして、市民の立場からは、地域文化として和菓子文化を育てたい。ふるさとの菓子は、市民の文化度をも映し出しているのである。和菓子が持つ物語を掘り起こし、まちづくりに生かす議論が始められてよい。

## おわりに

本稿の目的は、地域文化・食文化としての和菓子文化を再評価し、和菓子文化の復活とまちづくりの「資源」としての可能性を探究することにある。そのため、江戸時代に城下町であった和歌山、田辺、新宮の3市における和菓子文化の歴史や特色を調査し、それにもとづいて和歌山県の和菓子文化の特色について考察している。

もちろん、和歌山県における和菓子文化の全体像を捉えるには、高野山、根来寺、紀三井寺など門前町や熊野街道など街道の菓子、祭や年中行事にまつわる菓子などから把握しなくてはならないのは、言うまでもない。しかしながら、「江戸」という視座から眺めることで、見えてきた和歌山の和菓子文化がある。伝統の断絶が、魅力の欠如につながっている、というその断絶の理由は不十分ではあるが、指摘している。

本研究では、和歌山大学大学院経済学研究科高橋淳子さんに共同研究者で参加してもらい、第4章の地域の和菓子と市民意識についてアンケートの分析を担当してもらった。ヒアリングのセッティングや若い女性の視点からの和菓子文化にたいする考え方や意見から示唆をいただいた。

最後になったが、本研究は「地域研究」シリーズとして行なったもので、研究と発表の場を与えていただいたことに深く感謝をしたい。

### 【調査協力団体・店舗】

和歌山県菓子工業組合事務局

和歌山市：総本家駿河屋・株式会社きたがわ商店・(株) 鶴屋忠彦・うたや・国華堂・三浦屋

田辺市：富美堂・辻の餅

新宮市：御菓子司杵月・珍重庵・(有) 御菓子処つくし・十紀和屋・福助堂・福田屋

兵庫県姫路市：姫路市菓子工業組合・白鷺陣屋・伊勢屋

福井県大野市：伊藤順和堂

島根県松江市：三英堂

### 【参考・引用文献】

- ・『図説 和菓子の今昔』（青木直己著 淡交社）
- ・『事典 和菓子の世界』（中山圭子著 岩波書店）
- ・『菓子の文化誌』（赤井達郎著 河原書店）
- ・東洋文庫『近世菓子製法書集成』1、2（鈴木晋一 松本仲子編訳注 平凡社）
- ・『お菓子は世につれ 世は菓子につれ お菓子の日本史』（吉田菊次郎著 朝文社）
- ・『菓匠歳時記』（石原義正著 京都新聞出版センター）
- ・『茶の湯研究 和比』第三号「表千家と紀州徳川家」（渡辺潤 不審菴文庫）  
「江岑宋左茶書補遺 二」
- ・『楽焼創成 楽って何だろう』（楽吉左衛門著 淡交社）
- ・『南紀徳川史』
- ・『和歌山縣誌 上巻』（和歌山県）
- ・『田辺市史』（田辺市役所）
- ・『和歌山市史』（和歌山市役所）
- ・『城下町和歌山百話』（三尾功著 宇治書店）
- ・駿河屋本舗茶室開設記念『茶道の歴史（表千家）と紀州徳川家とのゆかり 抜粋』（総本家駿河屋）